41e ANNÉE. — N° 51. DIMANCHE 21 DÉCEMBRE 1924.

TOME LXXXII.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

ENGRAIS SOUFRES, BOUILLIES INSECTICIDES EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

Le Soufronol est un Soufre Sulfaté :: :: :: Mouillable Reg. Com. Aix 1244.
très efficace contre le Mildiou, le Black-Rot, l'Oïdium et les Insectes.
Demandes d'Instructions et prix à EUGÈNE GERMAIN. à AIX-EN-PROVENCE.

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS

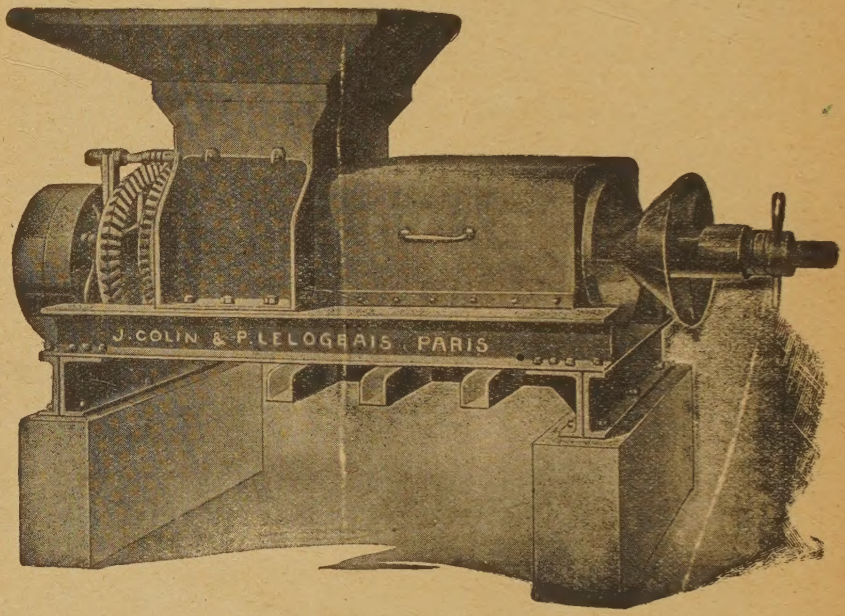
::Examen gratuit des Échantillons de Vins::
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique) ; ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII^e)

Ci-devant, 3, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518

ARSENIATE DE PLOMB MOP

produit français en pâte claire garantie à

50-52 °/₀ arséniate diplombique

INSOLUBLE MOUILLANT ADHÉRENT

DÉTRUISANT RADICALEMENT

COCHYLIS EUDÉMIS

PYRALE

de la vigne

DORYPHORA COCHENILLES

de la pomme de terre de l'oranger

et tous les mangeurs de feuilles et de fruits
limaces, chenilles, escargots, sauterelles, criquets, etc.

Logé en bidons de 3 litres contenant 5 kilos net

LE MOINS CHER, LE PLUS CONCENTRÉ

Fabriqué par **LES RAFFINERIES DE SOUFRES**

MARTY & PARAZOLS

USINES A CETTE & A LA NOUVELLE

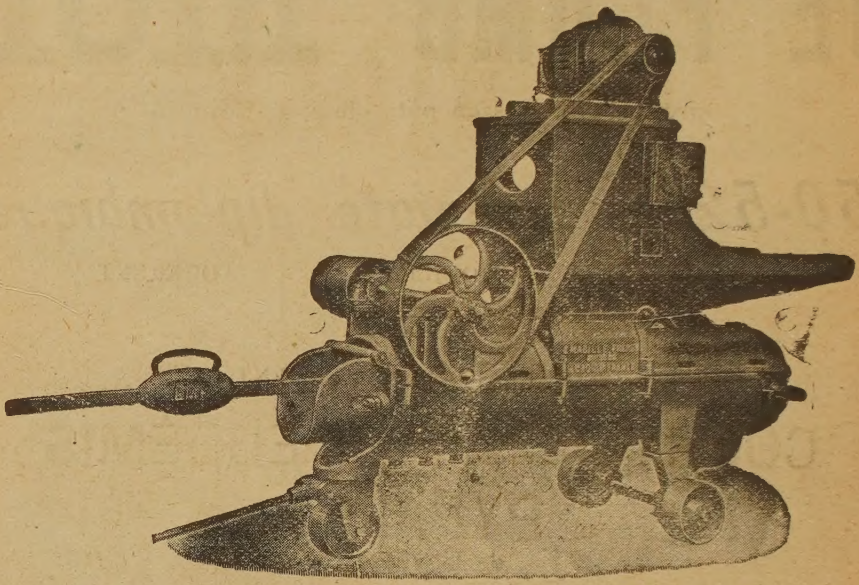
Pour renseignements et commandes s'adresser siège social

11, rue Voltaire, **CARCASSONNE**

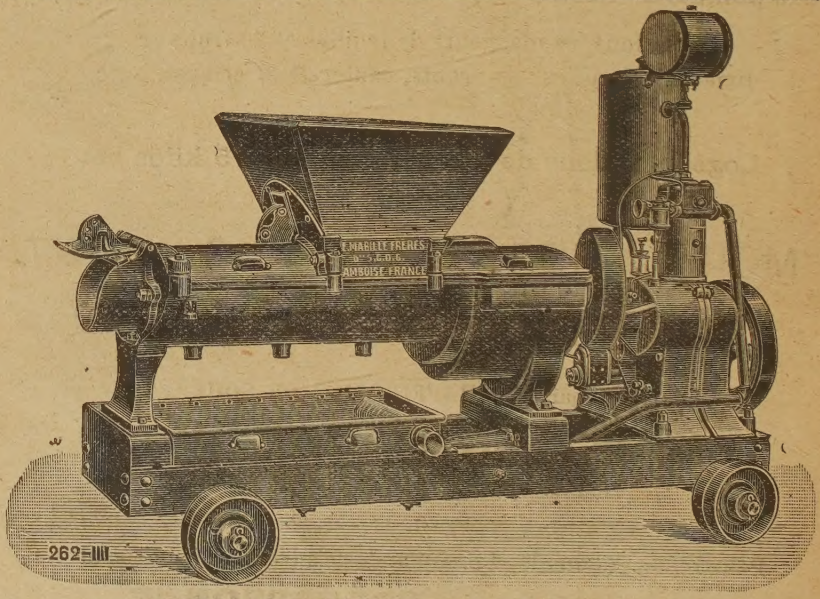
Registre du Commerce 2078

LA PRESSE CONTINUE MABILLE

S'ADAPTE A TOUS LES BESOINS



PRESSE continue **C 320** électrique sur trois galets se déplaçant devant les cuves



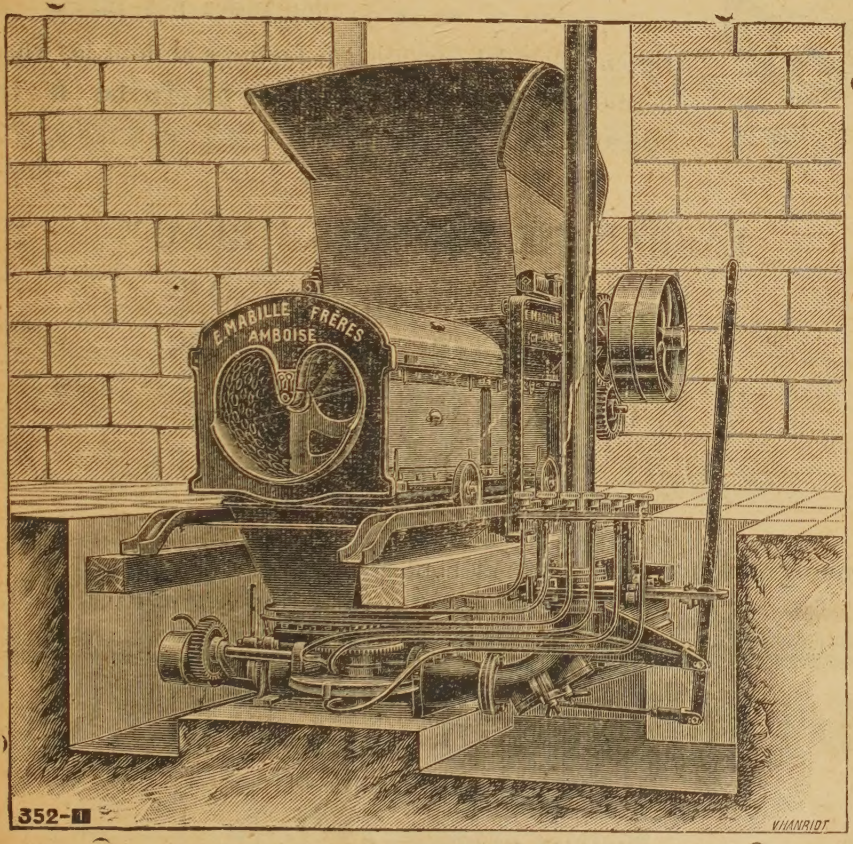
INSTALLATION COMPLETE

Groupe Motopresse **C 220** pour petites et moyennes exploitations

Reg. du Com. Tours. N° 195.

L'ÉGRAPPOIR-POMPE

MABILLE



SEUL PERMET D'ENVOYER DANS LES CUVES

de la vendange *égrappée* ou *non égrappée* grâce à sa FOULO-POMPE spéciale

Demander la Notice spéciale N° 111.

Reg. du Com. Tours. N° 195.

ENGRAIS — PRODUITS CHIMIQUES — VITICULTURE — ŒNOLOGIE

ETABLISSEMENTS A. RAYNAUD

Bureaux et Laboratoire : 4, rue Maguelone, à MONTPELLIER

R. C. Montpellier 6.720 — Télégrammes : **Réno-Montpellier** — Téléphone { 2-50 / 15-63

Usines à Agde et Marseille

"Réno"

Marque déposée

Pour obtenir les **Meilleurs rendements**

demandez nos **ENGRAIS**

rigoureusement garantis sur factures et dont les variétés permettent une **adaptation parfaite à tous les sols.**

ENGRAIS DE POISSONS "RÉNO"
ENGRAIS ANIMAL "RÉNO"
TOUS ENGRAIS ORGANIQUES
TOUS ENGRAIS CHIMIQUES
TOUTES MATIÈRES PREMIÈRES

Renseignements, références sont adressés sur demande.

S'adresser à tous nos Agents régionaux.

FABRIQUE DE SÉCATEURS

Qualité extra garantie

Modèles ci-contre : 22 fr.

Echantillons franco gare **24 Fr.** *contre mandat ou chèques postaux.*

Greffoirs, Serpettes et modèles "KUND"

BROUSSOL & FEZAS

Vic-Fezensac (Gers)

Chèques postaux **Toulouse 12.453** R. C. Auch 2043

Prix spéciaux pour quantités.

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

MARSEILLE — 52, rue Cannebière, 52

Propriétaires-Viticulteurs!

Adressez-vous directement à la Production

des plus grandes PÉPINIÈRES du Sud-Est

(200 HECTARES)

Paul FENOUIL, Propriétaire

CARPENTRAS (Vaucluse)

Vous offre : Greffés-Soudés, Racinés, Boutures pour pépinières et greffables, Producteurs directs en toutes variétés et pour toutes régions.

Marchandise de 1er choix — Authenticité garantie.

Paiement après réception. ***PRIX MODÉRÉS.***

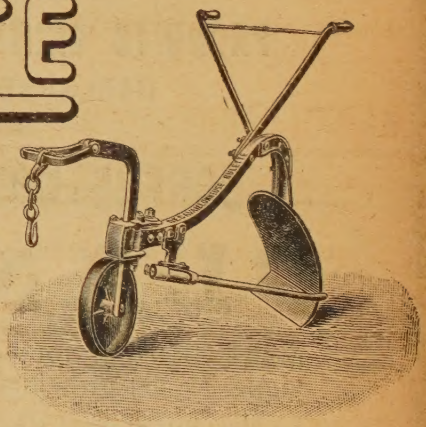
Téléphone : 87 et 105 Reg. Com. Carpentras N° 1881.

LA BULETTE

TYPE F. M. PERFECTIONNÉ

à avant-train FIXE ou MOBILE à volonté (Blé S.G.D.G.)

est sans rivale pour le décavaillonnage des vignes en **coteaux,** *des vignes* **basses** *ou en* **gobelets.**



BULETTE type F.M. tirage B.

PROTECTEUR "Universel" (Blé S.G.D.G.)

Flexible ou Rigide à volonté – Modèle 1925.

Toutes les décavaillonneuses BULETTE peuvent recevoir le nouveau Protecteur "Universel" ci-contre.

Ets SOUCHU-PINET à LANGEAIS Indre-et-Loire

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans : 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

GRANDES CULTURES DE VIGNES AMÉRICAINES

Importante Collection de Producteurs DIRECTS

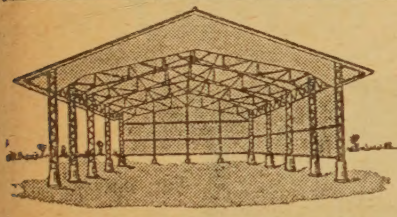
MM. CHARMONT et ses fils ✱, CHARMONT aîné ○. ✱, succr, Ing. agr. E.A.M.
Faubourg Saint-Clément, à MACON (S.-et-Loire).
Catalogue sur demande

150-15 de Malègue (Berlandieri × Aramon Rupestris Ganzin n° 1) porte-greffe supérieur, boutures et racinés de ma production seulement.

333-id.

Renseignements gratuits.

H. EMON, auteur et publiciste agricole
Pérignac (Charente-Inférieure).



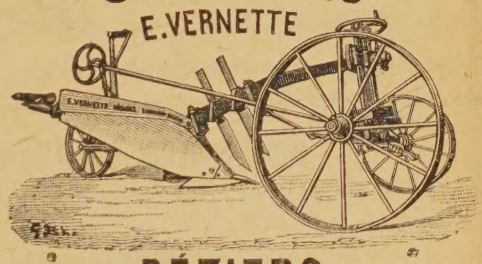
HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée
aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Vinification parfaite
et
Amélioration de Qualité des VINS
ROUGES et BLANCS
avec les
RADIOLEVURES de la CLAIRE
et le BIOSULFITE JACQUEMIN

Breveté (S. G. D. G.)
Demander Brochures gratuites
à l'INSTITUT JACQUEMIN, Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

CHARRUES
E. VERNETTE



BÉZIERS

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

75 hectares aux châteaux du Pouget et de Cadoule

Toutes les meilleures variétés anciennes et nouvelles sélectionnées
Authenticité garantie

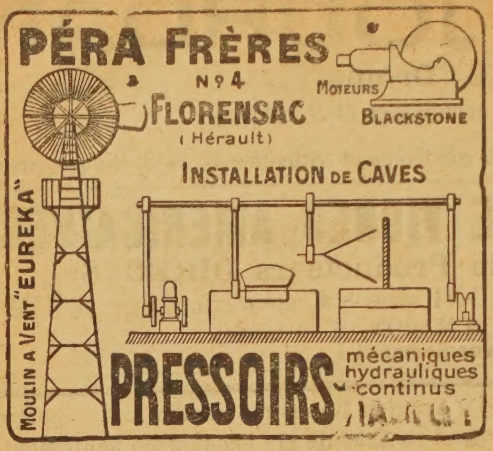
Après 8 ans d'observation recommandons spécialement : **Blancs 4986**, 4935, 5213, **5356**, 5061, 4762, **5717**, **6151** ; — **Noirs** : 2007, 4643, **4646**, 5437, 5455, **5487**, 5952, **6186**, **5484**, **5813** ; Couderc 2.3 et 7120.

Malègue S. M. 3 ; et surtout **6468**, *l'As des As*, qui est *la Quintessence de l'Hybridation*, véritable merveille comme *résistance*, *production*, *grosseur de raisin* et *qualité de vin*.

Nous revendiquons hautement l'honneur d'avoir été le premier à le *discerner*, à le *multiplier* et *fait connaître*.

Demandez une nouvelle Brochure « *Quelques Hybrides nouveaux choisis* ».

Eric COULONDRE, Cadoule, par Lunel (Hérault).

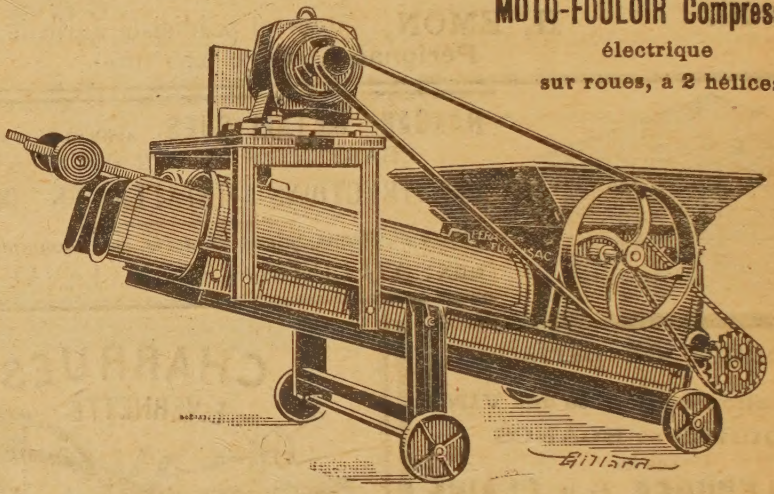


Catalogue général

Franco sur demande

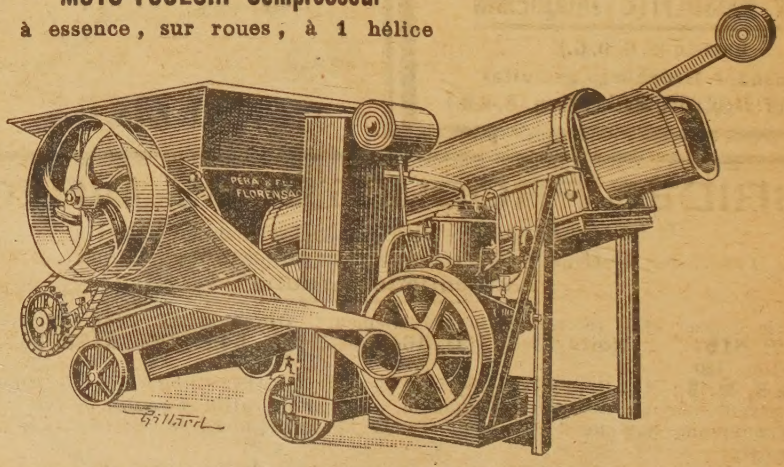
MOTO-FOULOIR Compresseur

électrique
sur roues, a 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à Velaux (B.-du.Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

Anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

EUDÉMINE : Traitement d'Hiver contre les parasites de la Vigne

Bouillies { **Cupro-Sulfureuse — Bleu-Turquoise**
Cupro-Sulfureuse Arsénicale — Arsénicuprique

Poudres { **Soufrol — Stéacuprol**
Soufrolinsectid — Talinsectid

Vinose, produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société :
56, rue SAINT-FERRÉOL (Marseille)
Tribunal de Commerce de Marseille, N° 39355.

VIGNES AMÉRICAINES

Porte-Greffes toutes variétés. *Spécialité* d'hybrides de Berlandieri.
Producteurs directs des meilleurs N^os^ blancs et rouges.

Docteur LABOUCARIÉ,

Propriétaire-viticulteur, Reg. Com. Castelnaudary, N° 250
à **BRAM** (Aude).

Fournisseur d'Associations viticoles, Sociétés, Syndicats, Gouvernements étrangers.
Organisation spéciale pour la fabrication des boutures greffables pour intérieur et exportation.
Boutures pour pépinières. — Racinés greffables.
Authenticité et Fraîcheur garanties — Pépinières soumises au contrôle de l'État.
La maison ne vend exclusivement que le produit de ses récoltes.

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM

TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI

38, Cours du Chapeau-Rouge, 38

BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.

« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils

Georges MARTIN Fils

Successeur
Directeur: **E. CAMBON**
AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

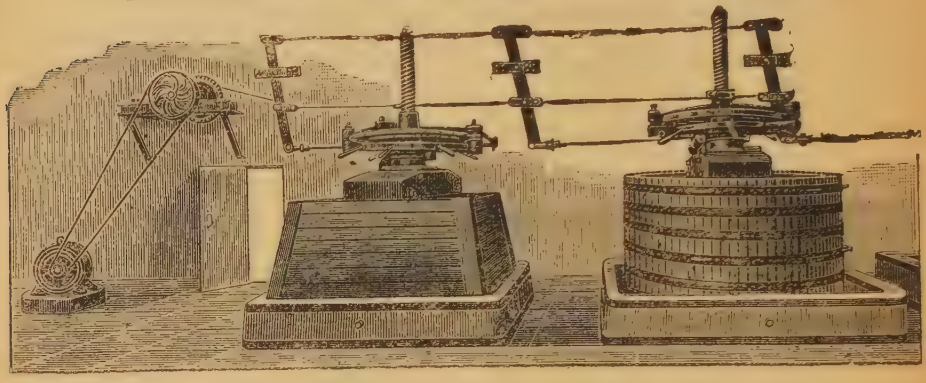
DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bois bruts. Bout. de toutes sortes. **Plants racinés. Plants greffés.**

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple - Le plus robuste - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A. & M. Genie) - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

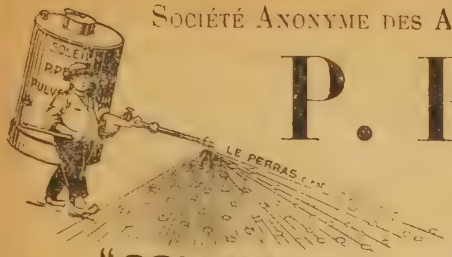
STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.



Société Anonyme des ANCIENS **ETABLISSEMENTS**

P. PERRAS

BELLEVILLE-sur-SAONE (Rhône)

"SOLEIL"
PULVÉRISATEURS A DOS
SOLEIL — IDÉAL — SUPÉRIEUR

PLOMBÉS
Pour Petite Culture
avec LANCE DOUBLE ou TRIPLE JETS
couvrant une largeur de 1m,30 environ

ACHETEURS CONSOMMATEURS !

SAISON D'HIVER

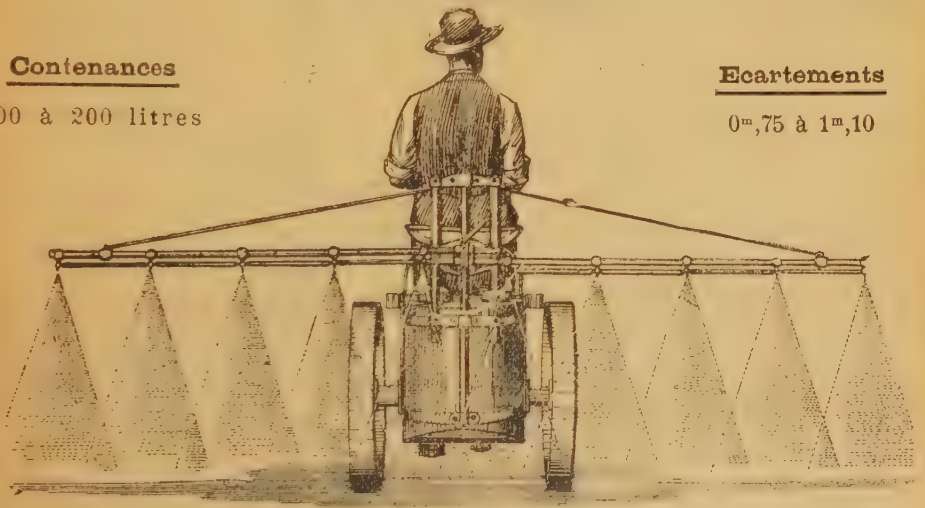
TRAITEZ vos BLÉS à L'ACIDE SULFURIQUE

AVEC NOTRE

NOUVEAU PULVÉRISATEUR A TRACTION "LE PERRAS" PLOMBÉ

Contenances
100 à 200 litres

Ecartements
0m,75 à 1m,10



POMPES SPÉCIALES INDÉPENDANTES et DÉMONTABLES (Brevetées S.G.D.G.)
DISPOSITIF HORIZONTAL PLIANT "**LUX**" de 10.12 jets et plus
Pour VIGNES ou CÉRÉALES en changeant simplement le dispositif.
ATTELAGES : à brancards, à timon, à mancheron, à bœufs, spéciaux sur demande.

CULTIVATEURS : Vos Blés, Seigles, Avoines, toutes vos céréales sont envahies par les mauvaises herbes : ravenelles, vesces, coquelicots, bleuets, etc...

TRAITEZ-LES A L'ACIDE SULFURIQUE
avec les Appareils

PULVERISATEURS Plombés "PERRAS"

DOCUMENTS — RENSEIGNEMENTS — CATALOGUES FRANCO SUR SIMPLE DEMANDE.
R. C. Lyon B 5210

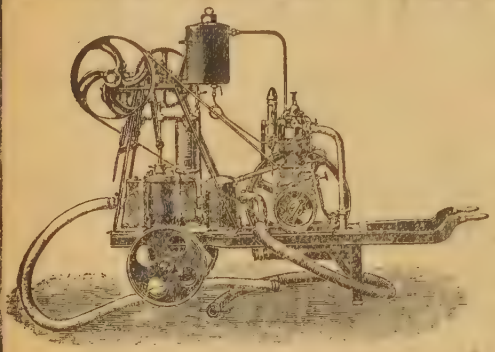
MOTEUR-POMPE

pour découvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

F. THOMAS

Constructeur Bté S.G.D.G., NIMES et VERGÈZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N° 3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BERSELLE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc ..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BÉZIERS
63, Allées Paul-Riquet,
pour les arrondissements de Montpellier, Arles et le département du Gard à MONTPELLIER.

agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne
MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
Téléphone 4-81

Renseignements, Prix, Références, etc. adresses sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

VIGNES AMERICAINES

PLANTS GREFFES et PLANTS RACINÉS

Maison GENDRE, A QUISSAC (Gard)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° PARIS, 14, Boulevard Magenta
Ingénieurs-Constructeurs BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : Borsari - Paris Borsari - Béziers
Téléphone : Paris Nord - 16,75 Béziers 1327

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

R. C. Carpentras N° 1946-387.

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.
Instruments pratiques pour l'appliquer.

N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**

N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**

N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. **Prix : 455 fr.**

N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m. 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Pour vos Poules :

Aliment complet pour pondeuses (pâtée sèche).	95
Probende pour poussins	140
Poudre de viande (qualité supérieure, production limitée)	130
Farine de riz	78
Sang desséché	175
Poudre d'os	85
Phoscarbone (meilleur et moins cher que la coquille d'huître) (Prévient la diarrhée)	30

Moutures d'orge, avoine, maïs, etc...
(*Prix pour 100 k°, sacs perdus, gare départ.*)

AGENT RÉGIONAL DÉPOSITAIRE:

Couveuses et Eleveuses
américaines "BUCKEYE"
Les meilleures.

Pulvérisateurs "IDÉAL"
Les plus pratiques pour la désinfection.

Produits vétérinaires
de "l'INSTITUT BOUYOUD"
Un remède pour chaque maladie (tous animaux).

NOTICES SUR DEMANDE.

BRESSES NOIRES
Œufs à couver — Poussins
OIES DE TOULOUSE
LAPINS A FOURRURE

Élevage du Château d'Agay
AGAY (Var).

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée
ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution
:: TANINS — AMIANTE ::
Terre d'Infusoire

LAMOTHE & ABIET
108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

SAVON-PYRÈTHRE CAUBET
GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DÉTRUIT RADICALEMENT
Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPERATIVE AGRICOLE R. C.-C. 17643.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.
9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

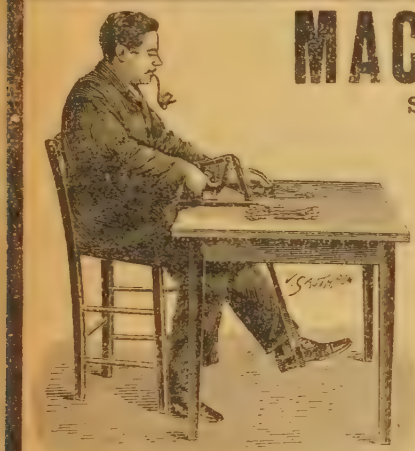
VIGNES AMÉRICAINES — **Racinés et Greffés-soudés.**

Claude GIRAUD *, PÉPINIÉRISTE-RÉCOLTANT.

CARPENTRAS (Vaucluse). R. C. Carpentras 474.

Authenticité et fraîcheur garanties *Catalogue sur demande*

Références de 1er ordre à la disposition de MM. les Propriétaires.



MACHINES A GREFFER

Système Vieux, Breveté S. G. D. G.

UNIVERSELLEMENT REPUTÉES

Les plus simples
Les plus pratiques
Les plus solides
Les plus rapides
Les moins chères

Etablissements ULYSSE FABRE

VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)

SECATEURS ET GREFFOIRS A MAIN GARANTIS

Catalogues franco sur demande

MAISON FONDÉE EN 1867

Engrais Tournissac

Les plus homogènes — Les plus assimilables
Les meilleurs prix à qualité égale

Dosages rigoureusement garantis

Demandez Catalogues et Renseignements

Etablissements Industriels TOURNISSAC

BÉZIERS

«Inscription au Reg. du Comm. Béziers 1363 ».

47me année **VIGNES AMÉRICAINES** **47me année**

100 hectares, vignobles, vignes à bois et pépinières, situées dans le Lot, Dordogne, Garonne et Rhône.
Plants greffés, Producteurs directs, anciens et nouveaux de Couderc, Seibel,
Bertille-Seyve, Malègue, Gaillard, Prady, etc., etc.

PÉPINIÈRES SOUS LE CONTROLE DE L'ÉTAT
Grand Prix d'honneur, Médaille d'or Paris 1900

pour plants et vins. Fournisseur du Ministère de l'Agriculture.

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES SUR FACTURE.

Envoi franco du Catalogue. Prix courant et tous renseignements sur demande.

GROS **PRIX MODÉRÉS** **DÉTAIL**

(R. C. Cahors N° 1659) Expéditions soignées, en caisses ou en ballots. S'adresser à :

M. Victor COMBES *, adjoint au Maire de **VIRE**, par PUY-L'ÉVÊQUE (Lot).

ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

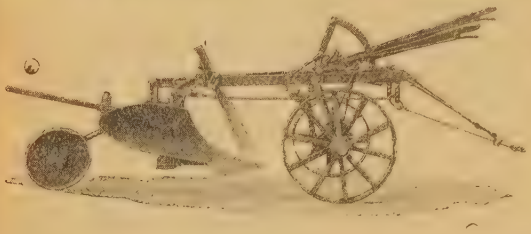
MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : 70

POUR VOS **DÉFONCEMENTS** ACHETEZ

UNE **CHARRUE "MC"** ET UN **TRACTEUR "TITAN"** 10/20



LE MATÉRIEL COMPLET : 12.500 Fr.

Les charrues défonceuses M C sont de notre fabrication ; les tracteurs proviennent des régions libérées, mais sont entièrement remis à neuf dans nos ateliers et garantis 6 mois.

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

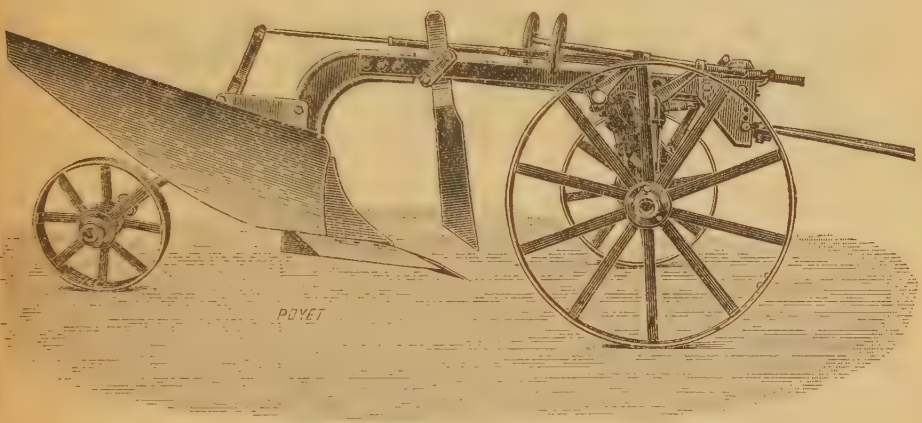
ALGER
(13, avenue Pasteur)

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

CHARRUES spéciales pour **tracteurs,**
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

CHARRUE à relevage automatique pour labours
de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010. **Grand succès, nombreuses références**

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne
contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

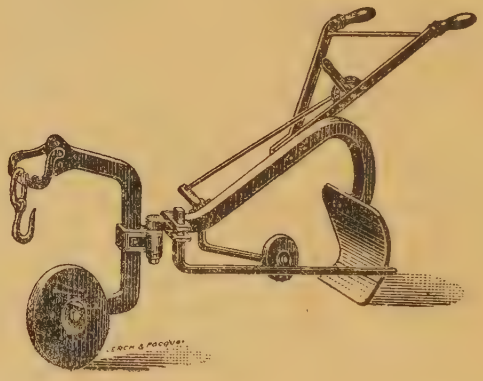
Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier Modèle perfectionné



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

AUBENAS : chez M. RIBEYRE.
ALAIS : chez M. JUMAS.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. XAMBILI.
LA TOUR-s/-ORB : chez M. SALASCQ.

MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : boulevard du Collège, 3.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. SILVY FRÈRES.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. DOMBRE.

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

11e Année. — N° 51 21 Décembre 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — La situation viticole ; — La question du blé ; — Congrès de l'Union des Alpes et de Provence ; — Fédération des Associations viticoles régionales de France.

A. Dufoux..... Les porte-greffes en terrains non calcaires (Beaujolais).

L. Roos..... Les vendanges de 1914 à la Coopérative de la Londe-les-Maures (Var).

Bibliographie..... Les Gardiens de la Terre. L'Eternel sillon, par Auguste Chauvigné.

Informations et communications des sociétés agricoles. — Comice agricole de l'arrondissement de Béziers.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source

CHRONIQUE

La Situation Viticole

Alors que tout est en hausse, produits alimentaires ou industriels, seul le vin a vu son prix s'effriter peu à peu depuis les vendanges. Aux cours actuels, les viticulteurs qui ne récoltent que 40 à 50 hectolitres à l'hectare auront déjà peine à boucler leurs budgets ; une baisse plus accentuée des cours, qui deviendrait désastreuse pour beaucoup, nous paraît improbable.

La récolte, il est vrai, sera plus forte que celle de 1923, mais nous pensons qu'elle sera assez loin d'atteindre celle de 1922, qui pourtant s'est écoulée sans difficulté et sans laisser un stock bien important à la propriété.

Il semble que la Viticulture traverse une « crise de confiance », — insuffisamment justifiée. Nous avons constaté, tout récemment encore, que la consommation taxée allait croissant d'une année à l'autre, et dût-elle se stabiliser à peu près à son chiffre actuel, qu'elle suffirait à assurer l'écoulement de nos récoltes... sauf peut-être en cas de productions exceptionnelles, qui sont généralement compensées par des années déficitaires. Mais n'anticipons pas sur l'avenir.

Parmi les causes de cette crise — passagère à notre avis — la baisse du prix des alcools de vin n'est peut-être pas la moindre. L'an dernier, à pareille époque, les trois-six de vin (86°) étaient cotés, sur nos marchés entre 680 et 700 francs l'hectolitre ; actuellement, ils ne valent guère plus de 430 à 440 francs. Les eaux-de-vie de marc (52°) sont tombées d'une année à l'autre, de 450 à 225 francs.

La distillerie, qui soutenait le marché des vins en 1923, le déprimerait plutôt — indirectement — en ce moment. Que cette baisse des alcools de vin soit due ou non au développement de la fabrication des eaux-de-vie de cidre et de pommes, c'est là un fait avec lequel il faut malheureusement compter.

La baisse actuelle des cours va probablement réduire automatiquement le chiffre des importations des vins étrangers ; il n'est pas exagéré de réclamer, contre ces importations, un relèvement du coefficient douanier. Nos voisins ne sauraient s'en offenser, car, en Italie comme en Espagne, la Viticulture subit une crise très grave et les grosses récoltes y sont devenues, comme chez nous, « indésirables ».

Ces grosses récoltes proviennent surtout — en dehors des conditions climatériques plus ou moins favorables — des perfectionnements apportés à la culture de la vigne, car la surface qui lui est consacrée dans notre pays s'est considérablement réduite depuis cinquante ans.

La statistique indique	en 1874.....	2.446.862	hectares
— —	en 1904.....	1.641.142	—
— —	en 1922.....	1.380.369	—
— —	en 1923.....	1.404.596	—

et la faible augmentation constatée en 1923 paraît s'appliquer à des parcelles plus ou moins âgées déjà, mais dont les propriétaires ne pouvaient devenir « bouilleurs de cru » qu'en se faisant connaître.

Même dans les départements les plus spécialisés dans la culture de la vigne, les surfaces plantées se sont généralement réduites depuis 50 ans.

Hérault	1874	vignes en production	220.431	hectares
	1901	— —	192.076	—
	1924	— —	184.208	—
Aude.....	1882	vignes en production	131.999	hectares
	1901	— —	133.629	—
	1924	— —	116.327	—

Gard.....	1874	vignes en production	81.906 hectares
	1901	— —	74.473 —
	1924	— —	71.106 —
Pyrénées-Orient..	1882	vignes en production	76.030 hectares
	1901	— —	65.618 —
	1924	— —	64.715 —

Si l'on produit plus de vin avec moins de vignes, cela tient à ce que, sur bien des points, la vigne est descendue du coteau dans la plaine, — à ce que l'on cultive avec beaucoup plus de soin, — à ce que l'on fume davantage..... pour récolter toujours plus de vin ! Cela, c'est le progrès, et il est bien difficile de le condamner !

— *La consommation taxée en novembre, a atteint 4.181.393 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise. Total pour les deux premiers mois de la campagne : 8.427.755 hectolitres.*

La question du blé

La Fédération régionale des Associations agricoles du Centre a tenu un congrès à Tours, le 15 novembre, sous la Présidence de M. Jules Gautier, président de la Confédération nationale des Associations agricoles. — Elle a émis le vœu suivant :

Régime du blé. — « Le Congrès s'oppose énergiquement à toute réduction directe ou indirecte du coefficient 2 sur l'entrée des blés exotiques, si cette réduction n'est pas précédée d'une réduction au tarif de 1913 de tous les droits de douane qui protègent l'industrie ;

Manifeste au Gouvernement sa volonté d'obtenir l'égalité des protections douanières ;

Signale une fois de plus aux Pouvoirs publics que toute mesure lésant les intérêts agricoles aura sur les cultivateurs une influence morale désastreuse et sera suivie d'une réduction de la production, contraire aux véritables intérêts du pays ».

Congrès de l'Union des Alpes et de Provence

Ce Congrès, dont nous avons publié l'ordre du jour dans notre numéro du 7 décembre, réunissait, sous la présidence de M. Raymond Gavoty, les représentants des principaux groupements de cette vaste et active Association, qui comprend aujourd'hui 513 syndicats et un nombre à peu près égal de mutuelles et de coopératives.

Nous aurons à revenir sur les divers vœux émis comme conclusions des très intéressants rapports présentés à l'Assemblée par des praticiens avertis.

Mais nous ne voulons pas retarder, en raison de l'urgence de la question, de mentionner le vœu relatif à la *Révision des évaluations foncières*, présenté par M. Eymard, vice-président de l'Union, comme conclusion d'un rapport très documenté et d'une logique irréfutable :

« 1° Que l'attention des maires et des classificateurs soit, par les associations agricoles, sérieusement appelée sur la portée du travail de révision auquel ils sont appelés à collaborer par la loi du 22 mars 1924 ; qu'il leur soit exposé que les résultats de cette révision auront des répercussions formidables sur le taux de l'impôt foncier, de l'impôt sur les bénéfices agricoles et de l'impôt global sur le revenu ; qu'ils s'opposent formellement à l'adoption d'un coefficient unique de majoration dans chaque commune ; qu'ils demandent, au contraire, l'adoption de coefficients pour chaque nature de propriété et par chaque catégorie de même nature ; qu'ils n'acceptent de signer que les seules révisions qui leur paraissent conforme à la réalité et, par conséquent, équitables ;

2° Que le Parlement, avant d'autoriser la perception de l'impôt foncier sur les bases nouvelles, porte de 20 à 40 o/o pour la propriété non bâtie et de 25 à 50 o/o pour la propriété bâtie rurale, la déduction à établir sur la valeur locative brute, afin d'obtenir la valeur locative imposable ;

3° Que la révision normale des évaluations foncières ait lieu désormais tous les cinq ans ;

4° Qu'en matière d'établissement de l'impôt sur les bénéfices agricoles, le forfait soit maintenu et, dès que la revision des évaluations foncières aura été faite, que le système des coefficients soit abandonné ;

5° Que la composition des commissions municipales, départementales et centrales appelées à concourir à l'établissement des évaluations foncières soit modifiée de façon que les agriculteurs et les associations professionnelles agricoles y soient obligatoirement et largement représentés ».

Fédération des Associations viticoles régionales de France

La douzième assemblée générale de la Fédération s'est tenue à Paris, le 15 décembre, sous la présidence de M. Roy, représentant de l'Union Girondine des Syndicats Agricoles.

Toutes les régions viticoles y étaient représentées par les délégués des différentes associations.

Les principaux vœux adoptés par l'Assemblée, sont les suivants :

« L'Assemblée, rappelant le principe des vœux précédemment émis, relatifs à la question de la révision douanière et à toutes ses conséquences demande : 1. Que les conditions du paiement des droits de douane soient établies en or ; 2. Que la viticulture soit consultée avant la conclusion de tous tarifs douaniers ; 3. Constatant que le droit de douane sur les vins fixé en

juillet 1922 s'est montré nettement insuffisant à raison de la dévalorisation du franc depuis cette époque et que la situation actuelle de la viticulture est des plus critiques, demande que les vins soient l'objet d'une protection vraiment efficace par le relèvement d'urgence du droit de douane à un taux suffisant pour empêcher la perturbation périodique du marché national qui se produit chaque fois qu'une récolte abondante amène l'avilissement des prix dans un pays étranger ; 4. Elle s'élève avec la plus grande énergie contre le dépôt du projet de loi portant réajustement du tarif douanier concernant environ 300 articles intéressant l'industrie à l'exclusion de tous produits agricoles, aggravant ainsi l'inégalité douanière existant entre ces deux branches de l'activité nationale ».

Sur la demande de l'Union Girondine des Syndicats agricoles, la question relative à la fabrication des piquettes et des vins de seconde cuvée, a été retirée de l'ordre du jour.

L. Degrully.

LES PORTE-GREFFES EN TERRAINS NON CALCAIRES

(BEAUJOLAIS)

Cette question des porte-greffes n'est certes plus à l'ordre du jour, en France tout au moins. Non pas que les hybrides producteurs directs aient remplacé nos vieux cépages greffés, mais bien plutôt parce que le problème est à peu près résolu, grâce à une expérience de plusieurs dizaines d'années.

Dans la plupart des vignobles français, sinon dans tous, l'ère de tâtonnements apparaît comme finie depuis longtemps. On sait quel est le porte-greffe ou les porte-greffes adaptés au cépage, au sol..., en un mot, aux conditions locales de la production.

Est-ce à dire, cependant, que depuis l'époque où la question est passée au deuxième plan de la littérature agricole, aucune évolution ne se soit produite ? Certes non ! Certains facteurs ne sont pas immuables. D'où des tendances nouvelles plus ou moins marquées et plus ou moins justifiées dans le choix des porte-greffes.

D'autre part, si nos pays viticoles ont l'avantage de profiter des recherches laborieuses et des observations multiples de nos aînés, d'autres régions sont encore à la période de tâtonnement, soit parce que le phylloxéra ne fait qu'apparaître, soit parce qu'on commence à planter de la vigne et que l'on craint l'insecte. C'est le cas de la Suisse, partiellement reconstituée, de l'Argentine, de la Tchéquo-Slovaquie..., pour ne citer que des régions sur lesquelles nous avons des renseignements précis.

L'examen de la question des porte-greffes, dans une région donnée, n'est donc pas inutile à tous points de vue : c'est un exemple vivant dont la connaissance peut éviter, aux débutants en la matière, des déboires et des insuccès.

Nous bornerons cette courte étude à une région bien délimitée et caractérisée : le *Haut Beaujolais*, dont les vins ordinaires frais, légers et bouquetés

sont appréciés par une clientèle fidèle dans les villes voisines, tandis que les meilleurs crus (Moulin à Vent, Fleurie, Chénas, Morgon, Julienas, Brouilly, etc...) ont toutes les qualités des « grands vins ».

Le seul cépage en honneur est le *Gamay*, bien adapté à ces sols granitiques ou dérivés du granite, dépourvus de chaux ou très pauvres, en cet élément.

La vigne couvre les pentes des petites collines du Beaujolais, aux expositions de l'Est, du Midi et de l'Ouest ; le terrain y est maigre, sableux et caillouteux, constitué par le « granite pourri » recouvrant la roche toujours à une faible profondeur. Les fonds de vallées, la plaine de la Saône possèdent des terrains plus profonds, plus riches, de nature silico-argileuse ou argilo-siliceuse.

A ces sols différents correspondent d'ailleurs des porte-greffes différents.

Les premiers porte-greffes : Solonis, Riparia

Ils datent de plus de 40 ans, de l'époque déjà lointaine de la reconstitution qui a suivi l'apparition du phylloxéra en Beaujolais. Les américains purs, les seuls connus, eurent tous les honneurs, ainsi que les hybrides naturels américains. Le *Riparia* et le *Solonis* furent utilisés et plantés partout, d'autres encore dont nous ne parlerons pas (York, Jacquez, Clinton, etc.).

1° *Solonis*. — Il eut son heure de succès. Il existe encore en Beaujolais quelques vieilles parcelles greffées sur Solonis, mais elles constituent des exceptions. Ce porte-greffe est abandonné depuis longtemps, bien qu'ici il n'ait pas à souffrir de la chlorose. Mais on lui reproche surtout sa faible résistance au phylloxéra, sa médiocre faculté de reprise au greffage, ainsi que son manque de vigueur en terrains secs.

Quelques viticulteurs accordent leurs faveurs à un descendant du Solonis : le Solonis Riparia 1616, qui donne toute satisfaction dans les terrains frais des fonds de vallées.

2° *Riparia*. — Au début de la reconstitution, ce fut, et de beaucoup, le porte-greffe le plus en vogue. On en planta partout, dans tous les terrains. On peut affirmer, qu'à cette époque, 90 o/o du vignoble beaujolais fut greffé sur Riparia. Si dans nos terrains il n'eut pas à souffrir du calcaire, il causa cependant des déboires sur lesquels il est bon d'insister.

Ce fut surtout sa vigueur insuffisante dans tous les terrains pauvres, manquant de fonds : terrains de côtes particulièrement, dans lesquels les racines grêles et superficielles du Riparia trouvent difficilement leur nourriture. Dans de tels sols défavorables, ne remplissant pas les conditions nécessaires à son développement, le Riparia fut vite abandonné, comme pas assez vigoureux, donnant peu de bois, de faibles récoltes.

Par contre, dans les terrains argilo-siliceux et profonds, du bas des pentes et des fonds de vallées, le Riparia donna et donne encore toute satisfaction. C'est le porte-greffe par excellence des terrains reposés, ayant du fond, riches et frais. Lorsque de telles conditions sont remplies, le Riparia donne quantité et qualité, avance la maturité d'une huitaine de jours, ce qui présente de nombreux avantages.

D'autre part, ce peu d'aptitude à pousser au bois dans les terrains peu riches ne constitue pas forcément un inconvénient, malgré la diminution du poids de récolte que cela peut entraîner. N'oublions pas que l'Eudémis, cet insecte redoutable contre lequel aucun mode pratique de lutte n'est actuelle-

ment au point, sévit surtout dans les vignes très feuillues, très vigoureuses. Les ceps malingres, presque dépourvus de végétation, présentent souvent des raisins indemnes, tandis que leurs voisins, gros et pansus, cachent sous une végétation exubérante des raisins où fourmillent les vers.

En un mot, comme dans son pays d'origine, le Riparia demeure la « vigne des rivières », le porte-greffe des terrains riches, profonds et frais, permettant à notre Gamay beaujolais de donner à la fois quantité et qualité.

Malgré ces qualités indiscutables, le Riparia continue à perdre du terrain devant deux concurrents jeunes et vigoureux : le Vialla, et surtout le Riparia Rupestris 3309.

Ajoutons que les bois de Riparia sont rarement produits en Beaujolais. Ils nous arrivent du Midi de la France, du Vaucluse et du Gard.

Le Vialla

Ce porte-greffe peu connu, sinon inconnu, dans la plupart des régions viticoles, trouve ici des conditions favorables. Si ailleurs on lui a reproché d'être insuffisamment résistant au phylloxera et à la chlorose, il n'est point exposé à ces inconvénients dans les sols sablonneux et non calcaires du Haut-Beaujolais.

C'est le porte-greffe par excellence des terrains siliceux. Il s'accommode assez bien d'une épaisseur relativement faible de terre arable grâce à un système radiculaire puissant qui lui permet de pénétrer dans la roche sous-jacente plus ou moins décomposée. Sa place reste dans les terrains à sous-sol argileux ou argilo-siliceux. On lui reproche cependant d'être trop vigoureux dans les sols riches et profonds des fonds de vallées.

Cette vigueur plus ou moins grande suivant la richesse, la profondeur et la nature physique du sol, a une influence très nette sur l'abondance de la récolte, donc sur la qualité des vins. Nos grands crus beaujolais ont adopté le Vialla, même dans des terrains de côte, maigres et peu profonds.

On peut affirmer que les 3/4 environ du vignoble haut-beaujolais donnant des vins de qualité est greffé sur Vialla.

Aux viticulteurs qui viennent à la reconstitution, nous recommanderons d'essayer le Vialla comparativement à d'autres porte greffes dans les sols sableux et non calcaires, un peu profonds. Pour nos vignerons beaujolais, ce porte-greffe constitue un *facteur de qualité* par rapport à son rival, le 3309.

Le Vialla est cultivé pour son bois dans la plaine de la Saône qui borde le Haut-Beaujolais, là où les terrains profonds, extrêmement pauvres en calcaire, permettent d'obtenir des plants de première qualité. Citons particulièrement les communes de Dracé, Taponas, Belleville-sur-Saône, etc., dans le département du Rhône, sans oublier les départements de l'Isère et de la Drôme qui, chaque année, fournissent un contingent important de bois de Vialla.

Le Riparia Rupestris 3309

Le Riparia tend à disparaître, le Vialla ne garde sa suprématie que dans les régions de crus, par contre le Riparia Rupestris 3309, inconnu il y a moins de 30 ans, a fait d'énormes progrès et tend à prédominer un peu partout.

Le 3309 presente en effet de gros avantages, bien apparents, qui frappent l'esprit du viticulteur.

Il est d'abord extrêmement vigoureux et rustique. Dans les sols de côte, secs et peu profonds, où la roche affleure presque en surface, ce porte-greffe enfonce ses racines dans le granite ou les schistes plus ou moins décomposés, va chercher à travers les fissures de la roche « pourrie » l'eau qui manque en surface.

Il forme très rapidement un cep. La comparaison de vignes plantées la même année sur porte greffes différents l'a bien souvent montré. Le viticulteur ne reste pas insensible à cet avantage si apparent.

D'autre part, en Beaujolais, comme dans bien des régions viticoles, on tend à réduire la durée d'attente entre l'arrachage d'une vigne et la replantation. Au lieu de laisser la terre se « reposer » pendant 8 ou 10 ans comme on le faisait autrefois, on plante 2, 3, ou 4 ans après l'arrachage. L'expérience a montré que le 3309 donne de meilleurs résultats dans ces sols à peine reposés, bien que d'aucuns prétendent que ces bons résultats sont provisoires : la vigne s'affaiblit au bout d'un certain nombre d'années.

Nombre de vignerons, soucieux avant tout de la qualité du vin et du renom de leur cru, voient d'un œil inquiet cette extension du Riparia Rupestris aux dépens des anciens porte-greffes. Greffer sur 3309, c'est diminuer la qualité, disent-ils, c'est retarder la mâturité (ce qui est parfaitement reconnu), c'est aussi créer par une végétation excessive des conditions tout à fait favorables à l'Eudémis si redouté.

Il faut ajouter, pour expliquer complètement cette faveur du 3309, porte-greffe à la « mode », que nos vignerons aiment à changer de porte greffe lorsqu'ils replantent une vigne. C'est une opinion fort répandue, surtout si le terrain n'est pas laissé au repos pendant plusieurs années. Faut-il invoquer des toxines spécifiques à chaque cépage?... Comme la plupart des vignes que l'on arrache actuellement ont été plantées sur Vialla ou sur Riparia, le 3309 prend la place des anciens, purement et simplement par raison de changement.

En tous cas, dans nos régions, le Riparia Rupestris 3309 a sa place tout indiquée dans les terrains secs, même calcaires mais sans excès, où la roche est à une faible profondeur. Le Bas-Beaujolais l'a adopté partout où la dose de calcaire n'est pas suffisante pour déterminer la chlorose.

Les bois de 3309 nous arrivent surtout du Vaucluse et du Gard.

Quelques chiffres approximatifs

Voici quelques chiffres, forcément approximatifs, qui montrent les tendances actuelles au point de vue des porte-greffes. Ils nous ont été indiqués par un spécialiste en la matière, M. T. Blondel, professeur de viticulture à l'Ecole d'Agriculture d'Hiver de Villefranche.

Si l'on considère deux régions en Beaujolais non calcaire : Vallée de la Saône et Haut-Beaujolais granitique, on peut exprimer par les pourcentages ci-dessous l'utilisation des divers porte-greffes dans les plantations faites avant 1914 et actuellement :

		Riparia	3309
Vallée de la Saône et fonds de vallée non calcaires...	Plantations faites années 1900 à 1914	50 o/o	50 o/o
	Plantations faites actuellement	20 o/o	80 o/o

		Vialla	3309
Haut-Beaujolais granitique (côtes)	Plantations faites années 1900 à 1914	90 o/o	10 o/o
	Plantations faites actuellement	80 o/o	20 o/o

A. Dufoux,
Professeur d'Agriculture à Villefranche-sur-Saône.

LES VENDANGES DE 1924

A LA COOPÉRATIVE DE LA LONDE-LES-MAURES (VAR)

Réception du raisin et répartition du vin

Le problème de la répartition des vins à leurs sociétaires, par les Caves Coopératives, continue à être à l'ordre du jour, pour celles de ces Associations alimentées par de la vendange de qualité très différente.

Au début de 1924, j'ai déjà publié une note sur cette répartition (1), faisant ressortir, que si l'uniformité était acceptable pour des Coopératives ne recevant que des vendanges de même qualité, ou du moins de qualité n'oscillant que dans des limites assez faibles pour qu'on puisse les admettre comme telles, elle devenait d'une injustice criante, quand elle s'appliquait à des vendanges de qualités très différentes, faisant aux vendanges faibles des avantages énormes au détriment des vendanges fortes.

Il fallait donc renoncer à cette répartition uniforme et la remplacer par un système plus équitable. Je proposais une évaluation de la valeur intrinsèque de la vendange apportée, et la répartition proportionnelle à cette valeur.

Toutefois, les bases sur lesquelles je m'appuyais pour déterminer la valeur de la vendange me paraissent aujourd'hui devoir être modifiées, dans un sens plus conforme à la réalité.

La Coopérative Vinicole de La Londe-les-Maures, dont je fais partie, jeune encore, puisque sa création ne remonte qu'à 1921, s'est déjà trouvée dans la nécessité de modifier, je ne dirai pas ses statuts, mais au moins son règlement intérieur, quant à la réception des vendanges et à la répartition des vins obtenus.

Jusqu'en 1923 inclus, la vendange était reçue au poids net, sans considération de degré, et rémunérée uniformément par 170 litres du vin moyen de la Coopérative, par 100 kil. de raisins reçus.

En 1921, la quantité totale des apports a été insignifiante : 250.000 kil.; en 1922 et 1923, 1.250.000 kil.; en 1924, près de 1.500.000 kil., et cette progression ne paraît pas devoir s'arrêter là.

En 1921 et 1922, aucune difficulté ne s'est présentée, aucune réclamation ne s'est produite.

(1) *Progrès Agricole et Viticole*, 13 avril 1924.

En 1923, une importante quantité de vendange faible, de degré notoirement très inférieur au degré moyen de la région, étant intervenue, le titre du vin de la Coopérative en a été sensiblement abaissé, et de nombreuses réclamations se sont produites, de la part de sociétaires, n'admettant pas que de la vendange très faible, soit rémunérée au même taux que de la vendange normale, et à fortiori, supérieure.

La vendange de faible degré apporte bien un rendement beaucoup plus élevé que la vendange de degré normal, mais les 80 litres et plus, de vin à 7 degrés, apportés par 100 kil. de vendange, sont tout de même loin de valoir, en argent, les 70 litres de vin à 10 degrés, dont ils sont payés par la répartition uniforme.

Pour la vendange de 1924, le Conseil d'Administration a voulu tenir compte des réclamations justifiées qui s'étaient produites à propos de la vendange de 1923, mais a pensé pouvoir leur donner satisfaction par l'application d'un système très simple, consistant à classer la vendange en catégories déterminées par la densité du moût, mais sans considération du rendement.

Cette décision de principe, soumise à l'Assemblée générale, a été approuvée à une majorité énorme, à l'unanimité moins une voix.

Pour l'application, le Conseil d'Administration admettant que dans une certaine mesure, le rendement supérieur donné par la vendange faible, pouvait compenser la qualité apportée par la vendange forte, décida qu'il suffirait de classer la vendange en trois catégories :

Normale : Pour la vendange comprise entre 9 et 11 degrés, le degré moyen étant 10 dans la région.

Faible : Pour la vendange d'un degré inférieur à 9.

Forte : Pour la vendange atteignant 11 degrés et au-dessus.

Ce classement ratifié par l'Assemblée générale, à la presque unanimité, a été appliqué à la vendange de 1924, de même que la rémunération en argent ou en nature sur les bases suivantes, par 100 kil. de vendange apportee.

Pour la catégorie **normale** : on donnera à l'adhérent le prix réel obtenu par la Coopérative pour 70 litres de vin, ou 70 litres de vin en nature.

Pour la catégorie **faible :** on donnera à l'adhérent le prix réel obtenu par la Coopérative pour 63 litres de vin, ou 63 litres de vin en nature, ce qui revient à une *diminution* de la valeur de 1 degré, par hectolitre.

Pour la catégorie **forte :** on donnera à l'adhérent le prix réel obtenu par la Coopérative pour 77 litres de vin, ou 77 litres de vin en nature, ce qui revient à une *augmentation* de la valeur de 1 degré, par hectolitre.

Cette solution du problème, est sans doute un pas vers plus d'équité, mais elle reste imparfaite, en ce sens que des vendanges très faibles sont encore trop payées, et aussi qu'elle comporte des limites trop absolues.

Par exemple, une vendange de 7 degrés payée aux 100 kil. par 63 litres de vin à 10 degrés, degré moyen, recevra plus d'alcool qu'elle n'en a apporté, même en tenant compte du rendement maximum qu'elle peut donner avec un outillage parfait.

D'autre part, toute vendange au-dessous de 9 degrés étant classée dans la catégorie faible, ce sera le cas d'une vendange à 8°75, qui ne sera pas mieux rémunérée qu'une vendange de 7 degré et, à fortiori, plus faible.

Cependant, bien que cette réforme présente beaucoup plus d'équité que la répartition uniforme, elle reste insuffisante ; un classement de même

nature comprenant non plus trois, mais cinq catégories, extra faible, faible, normale, forte et extra-forte, serait encore plus équitable, mais encore, à mon avis, insuffisant.

Quoiqu'il en soit, le classement en trois catégories a été appliqué à la Coopérative de La Londe, à la vendange de 1924, et cette expérience a montré que, somme toute, si on veut l'équité aussi approchée que possible, il ne sera pas beaucoup plus difficile pour la Coopérative, d'abandonner le classement en catégories et de payer chacun de ses adhérents, en argent ou en vin, par *une quantité d'alcool, proportionnelle à celle de l'alcool en puissance qu'il aura apportée dans sa vendange.*

On va voir par l'exposé des mesures prises pour le classement de la vendange de 1924, que la chose ne serait pas sensiblement plus compliquée.

* * *

Pour éviter toute erreur par homonymie, chaque adhérent à la Coopérative a été affecté d'un numéro, reporté sur le ticket de pesage, et d'un casier dans lequel, avant la vendange, ont été réunis des tickets en nombre suffisant, pour tous ses apports de la campagne.

Les tickets comportent un talon et une souche, le talon étant remis à l'adhérent à chacun de ses voyages, la souche étant gardée à la Coopérative.

Ceci posé, un voyage arrive, pastières, comportes ou cornues, ou même camion automobile. Il passe sur un pont bascule qui en donne le poids brut, attelage compris, imprimé sur le talon et la souche du ticket, par la bascule elle-même. Le voyage s'achemine alors vers la fosse de déchargement.

Un chimiste (1) chargé du classement est installé avec son petit matériel, dans le voisinage immédiat de cette fosse. Il a, à sa disposition, outre le matériel nécessaire, un cahier dans lequel une ou plusieurs pages, suivant l'importance présumée des apports, ont été préparées au numéro et au nom de chaque adhérent. Ces feuilles comprennent trois colonnes, une consacrée à l'inscription de la densité observée, une seconde à l'inscription du degré alcoolique correspondant à la richesse en sucre que comporte cette densité, la troisième à l'inscription du poids net du chargement.

Le matériel réuni sur une table *ad hoc*, comprend des densimètres très sensibles, à larges divisions, contrôlés par l'Etat, un thermomètre également contrôlé, des éprouvettes, des tamis assez fins pour éliminer les substances en suspension dans les moûts, qui pourraient influencer les densimètres, des terrines pour recevoir le moût tamisé, et enfin un tableau donnant toutes les densités, de quart en quart des degrés alcooliques de 6 à 15 degrés, avec les richesses correspondantes en sucre.

Quand un voyage arrive au déchargement, un des hommes préposés à recevoir la vendange, prélève du moût qui s'écoule de la pastière, ou de deux ou trois comportes du chargement. Ce moût recueilli dans un pot d'environ un litre est admis, comme représentant la moyenne du déchargement.

Il est aussitôt passé au chimiste qui le tamise, en remplit une éprouvette, dans laquelle sont plongés le densimètre et le thermomètre. La lecture du densimètre et du thermomètre est aisée, grâce au grand écartement des divisions. Une table de correction des températures est annexée au tableau des densités, dont il a été parlé ci-dessus.

(1) Un chimiste professionnel n'est pas indispensable, les opérations à faire ne demandant que l'exécution attentive et consciencieuse d'instructions très simples

La lecture faite et la densité lue, corrigée pour la température, s'il y a lieu, le chimiste n'a plus qu'à se reporter au tableau et à inscrire sur son cahier, au numéro de l'adhérent, la densité trouvée et la richesse en alcool correspondante.

Cette richesse en alcool est également inscrite sur le talon et la souche du ticket, que le conducteur du véhicule remet au chimiste, dès son arrivée au déchargement. Le titre alcoolique, inscrit sur le ticket, est suivi d'un chiffre indiquant le numéro du voyage de la journée, et le ticket ainsi complété est rendu au conducteur, qui s'achemine, le déchargement opéré, vers un second pont-bascule qui imprime la tare, d'où par soustraction du poids brut, on détermine le poids net.

Le talon est remis au conducteur, la souche gardée à la Coopérative. Les poids nets sont communiqués en fin de journée au chimiste, qui peut alors établir pour chacun, le degré moyen de la vendange apportée dans la journée considérée.

De même, chaque adhérent, peut également établir cette moyenne, à l'aide des talons qui lui ont été remis, ce qui constitue un contrôle des opérations du chimiste.

Ces opérations peuvent paraître longues d'après la description que je viens d'en faire. En réalité, elles sont toujours très rapides et durent beaucoup moins de temps qu'il n'en faut pour le déchargement d'une charrette ou d'une bâche, bien que celui-ci soit lui-même vite fait.

On apprécie souvent les moûts au moyen de densimètres de noms divers, et qui donnent un chiffre, que beaucoup prennent pour celui du degré qu'aura le vin. Ce chiffre est conventionnel, c'est le degré appelé « Baumé », qui ne correspond pas toujours au degré alcoolique qu'aura le vin fait. En réalité, ce degré Baumé est toujours plus fort que celui qu'aura le vin en alcool, pour tous les degrés Baumé inférieurs à 10. Il devient égal, et même plus faible au-dessus de 10.

Mais, si le degré Baumé ne permet pas d'obtenir avec exactitude le degré d'alcool, par contre la densité permet d'apprécier très exactement la richesse d'un moût en sucre.

Salleron a établi, à ce sujet, des tables de densités avec richesse correspondante en sucre, considérées comme très exactes par tous les œnologues (1).

Notre tableau n'est qu'une reproduction des tables de Salleron, mais avec une légère modification en ce qui concerne le titre alcoolique correspondant à la richesse en sucre.

Tandis que Salleron a adopté (avec raison, car il n'envisageait que le moût) le chiffre de 17 grammes de sucre pour produire 1 degré d'alcool, nous avons adopté 17 gr. 50 pour tenir compte de l'eau de végétation apportée par les pellicules et les râfles de la vendange complète, eau qui n'existe pas dans le moût.

Cette modification n'a d'ailleurs qu'une importance relative, puisqu'elle s'applique à tous les adhérents.

Enfin, notre tableau ne comporte que des densités se rapportant à des quarts de degrés, et le degré à inscrire est celui dont la densité observée se rapproche le plus.

Exemple : la densitée corrigée du degré 9°75 étant 1075,3, celle du quart

(1) Ces tables se trouvent chez MM. Dujardin, successeurs de Salleron, 24, rue Pavée, Paris.

suivant 10°00 étant 1077,0, si la densité observée est 1075,9 par exemple, le degré à inscrire sera de 9°75 tandis que si elle était 1076,3, ce serait 10°00.

Aussitôt les apports terminés, ou même au fur et à mesure que tel ou tel sociétaire a fini sa récolte, le degré moyen général de sa vendange est établi par la multiplication du poids net de chaque voyage par le degré alcoolique déterminé, puis pour la journée, par la division du total de l'alcool obtenu par les opérations précédentes, par le total des poids nets de la journée. Enfin, pour le degré moyen général, par la division du total de l'alcool obtenu pour chaque journée, par le total des poids nets apportés.

Le degré moyen général a été ainsi établi, pour chaque sociétaire, et c'est lui qui a servi au classement par catégories.

* * *

Une Coopérative Vinicole a le devoir de faire un vin représentant le *type moyen parfait*, des vins de la région qui l'alimente.

Elle ne peut y arriver que si ceux de ses adhérents qui n'apportent pas la totalité de leur récolte à la Coopérative, ne choisissent pas *systématiquement* leur vendange la plus faible pour leur apport. C'est là, hélas ! une tendance trop marquée, pour cette double raison, que sans doute le Coopérateur sachant que cette vendange faible va se noyer dans la masse, ne donne pas à son choix une importance sérieuse, et que, par cette séparation même, la qualité de sa cave particulière va se trouver améliorée.

Cette tendance doit être combattue et la Coopérative a le devoir, plus impérieux encore que celui de faire un vin moyen parfait, de ne pas favoriser les apports de vendange faible par une rétribution excessive.

C'est alors, non plus le classement en trois, ou même en cinq catégories, mais le principe *de la restitution en alcool-vin, proportionnelle à l'alcool en puissance apporté dans la vendange*, qui s'impose.

L'expérience faite en 1924, du classement de la vendange en trois catégories, a montré que la détermination du degré moyen des apports de chaque sociétaire, était une chose pratique et facile.

Des échantillons de contrôle ont démonté que les titres alcooliques présumés, par la détermination de la densité corrigée de la température, le cas échéant, se retrouvaient avec une exactitude très suffisante dans les vins faits.

Si donc, après cette expérience, on veut être plus équitable encore dans la répartition des vins, en adoptant le principe de la restitution en alcool-vin, de l'alcool apporté en puissance, aucune modification n'aura besoin d'être appliquée aux opérations de la réception, telles qu'elles ont été faites en 1924, non plus qu'aux calculs par lesquels les degrés moyens ont été établis.

Mais la détermination du degré moyen d'une vendange n'implique pas, à elle seule, la connaissance de la quantité d'alcool en puissance, qu'elle apportera par unité de poids.

Il faut encore faire intervenir le rendement en volume, et c'est pour cela qu'il faudra admettre des chiffres empiriques, fondés, il est vrai, sur l'observation, mais empiriques tout de même.

La détermination expérimentale du rendement est, en effet, chose absolument impraticable, mais les considérations suivantes montrent qu'on peut être très près de la vérité dans la très grande majorité des cas.

On sait que le poids de raisins susceptible de donner l'hectolitre de vin est extrêmement variable, et on peut avancer, en fait, qu'il faut d'autant plus

de raisins pour donner un hectolitre de vin de goutte et presse réunis, que ce vin est d'un titre alcoolique plus élevé.

La limite la plus basse que l'on puisse envisager pour poids nécessaire pour un hectolitre, est de 112 kilos, que nous admettrons pour un vin de 6°.

La limite la plus élevée est d'environ 160 kilos, que nous admettrons pour un vin de 15°.

D'autre part, pour un bon vin moyen de 10°, il est notoire que le poids de raisin nécessaire, est d'environ 130 kilos.

Or, à ces trois poids, nécessaires pour obtenir l'hectolitre, correspondent respectivement des rendements par 100 kilos de 89, 62 et 77 litres, cela bien entendu en supposant qu'on opère avec un outillage aussi parfait que possible.

De 6 à 10, il y a 4 degrés, et 12 litres de différence dans le rendement.

De 10 à 15, il y a 5 degrés et 15 litres de différence dans le rendement, soit, dans les deux cas, une différence de rendement de 3 litres d'un degré à un autre.

Il est donc logique, si on prend comme base d'appréciation le rendement maximum possible de 89 o/o pour un vin de 6°, d'admettre que ce rendement s'abaissera de 3 litres par degré au-dessus de 6.

Nous serons donc amenés à prendre pour base d'évaluation de la vendange, *exprimée en alcool en puissance*, l'échelle des rendements ci-après :

Degré alcoolique prévu.....	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Rendement o/o de la vendange, lit.	89	86	83	80	77	74	71	68	65	62

Un barème établi à l'avance et par quarts de degrés, ce qui paraît suffisant, pourra donner, par simple lecture, l'alcool en puissance apporté par 100 kilos de la vendange considérée.

* * *

Examinons maintenant avec l'application des rendements ci-dessus admis, et qu'on ne peut véritablement guère discuter, ni comme trop faibles pour les bas degrés, ni comme trop forts pour les degrés élevés, comment la vendange est rémunérée avec l'application du système adopté par la Coopérative de La Londe, et dont le degré moyen du vin était 9°5, et comment elle le serait par l'application de la répartition proportionnelle à la valeur.

La valeur intrinsèque de 100 k. de vendange à 6° exprimée en alcool pur sera : $89 \times 6 = 5$ l. 34.

La valeur intrinsèque de 100 k. de vendange à 13° exprimée de même en alcool pur sera : $68 \times 13 = 8$ l. 84.

100 k. de vendange à 6° sont rémunérés par $63 \times 9{,}5 = 5$ l. 98, touchent donc $5{,}98 - 5{,}34 = 0$ l. 64 d'alcool de plus qu'ils n'en ont apporté, soit à 7 fr. ; cours actuel, 4 fr. 48 de plus qu'ils ne valent.

100 k. de vendange à 13° sont rémunérés par $77 \times 95 = 7{,}31$ touchent donc $8{,}84 - 7{,}31 = 1$ l. 530 d'alcool de moins qu'ils n'en ont apporté, soit à 7 fr. cours actuel, 10 fr. 71 de moins qu'ils ne valent.

Donc, non seulement la vendange à 6° ne participe en rien aux charges de la Coopérative, mais trouve un bénéfice sérieux à être vinifiée par elle, tandis que la vendange forte y trouve une grosse perte. (1)

(1) On peut ajouter que la vendange faible sera d'ailleurs d'autant plus fortement rémunérée que le degré du vin de la Coopérative sera plus élevé. Avec du vin à 10° la différence alcool serait 0 l, 96 et argent 6 fr. 72.

Il est au moins illogique, d'autres diraient immoral, que la vendange faible dont l'effet est de déprécier le vin de la Coopérative, trouve un bénéfice, quand la vendange forte, dont l'effet est d'augmenter la qualité de ce vin, n'y trouve que de la perte.

On objectera vainement que le degré alcool est parfois payé plus cher dans les petits vins que dans les vins corsés. Cette anomalie, car c'en est une, peut se produire dans les années de récolte peu abondante, mais le contraire se produit aussi dans les années de récolte élevée. La tendance est d'ailleurs au nivellement des prix depuis que le Décret du 19 août 1921, a obligé les débitants à l'affichage du degré des vins qu'ils mettent en vente. En tous cas, la différence, quand elle se produit, est loin de modifier le sens des résultats que je viens d'exposer.

Avec la répartition en alcool-vin de la Coopérative, proportionnelle à l'alcool en puissance apporté, cette immoralité disparaît, et par surcroît, chaque Coopérateur participe aux charges de la Coopérative *au prorata de la valeur de ses apports.*

Il est évident que la Coopérative ne peut pas rendre à ses sociétaires, l'intégralité de ce qu'elle reçoit.

Elle a des charges qui lui incombent, remboursement des avances de l'Etat, intérêts aux actions, frais de vinification, etc.....

Elle pourra bien retirer de la vendange apportée un peu plus que ne comportent les rendements adoptés pour les divers degrés, grâce à son outillage et notamment à l'emploi de la diffusion qui ne laisse que des marcs dépourvus d'alcool, mais ce surplus serait bien insuffisant pour lui permettre de faire face à ses obligations.

Elle doit donc imposer à ses Sociétaires un certain pourcentage de retenue, déterminé lui-même, par l'importance des charges qui lui incombent, par conséquent appelé à diminuer au fur et à mesure que les charges diminueront elles-mêmes.

Il est d'ailleurs indifférent que cette retenue soit un peu plus élevée que ne le comportent les besoins réels de la Coopérative, puisque l'excédent constituera un bénéfice, qui, en définitive, revient aux adhérents au prorata de leurs apports.

Supposons donc comme ci-dessus 100 k. de vendange à 6°, et 100 k. de vendange à 13° rémunérés par du vin à 9°5 avec une retenue de 10 o/o.

La première apporte 5 l. 34 d'alcool en puissance qui se retrouvent en vin

à 9°5 dans $\frac{5{,}34 \times 100}{9{,}5} = 56$ l. 21 — 10 o/o = 50 l. 58.

La seconde apporte 8 l. 85 d'alcool en puissance qui se retrouvent en vin

à 9°5 dans $\frac{8{,}84 \times 100}{9{,}5} = 93$ l. 00 — 10 o/o = 83 l. 70.

On voit combien ces chiffres 50 l. 58 pour 100 k. de vendange à 6° et 83 l. 70 pour 100 k. de vendange à 13° sont différents des 63 et 77 résultant du classement en trois catégories.

Ils ont le mérite de ne pas favoriser la vendange faible au détriment de la vendange forte, et ne demandent à l'une et à l'autre que leur participation aux charges de la Coopérative, *proportionnelle à la valeur intrinsèque de l'apport.*

***

Une vendange de 1.500.000 k. de raisins, se divisant en 400.000 de degré moyen 7,5, 800.000 de degré moyen 10, et 300.000 de degré moyen 11,5 ce qui représente à peu près en quantité et qualité, celle reçue à la Coopérative de La Londe en 1924, donnera avec les rendements que nous avons adoptés comme pouvant être obtenus :

$$\frac{400.000}{100} \times 84,5 = 3.380 \text{ h.} \times 7,5 = 25.350^{\circ}$$

$$\frac{800.000}{100} \times 77 = 6.160 \text{ h.} \times 10 = 61.600^{\circ}$$

$$\frac{300.000}{100} \times 72,5 = 2.175 \text{ h.} \times 11,5 = 25.012^{\circ}$$

Totaux..... 11.715 h. 111.962°

11.715 h. de degré moyen $\frac{111.962}{11.715} = 9,55$ soit 9°5

Ce sont, à peu de chose près, les chiffres réalisés à la Coopérative de la Londe en 1924.

Avec le classement en trois catégories, et les mesures prises pour la répartition, très supérieures à la répartition uniforme, mais bien peu équitables encore, les obligations de la Coopérative seraient :

$$\left.\begin{aligned} \frac{400.000}{100} \times 63 &= 2.520 \text{ h.} \\ \frac{800.000}{100} \times 70 &= 5.600 \text{ h.} \\ \frac{300.000}{100} \times 77 &= 2.310 \text{ h.} \end{aligned}\right\} \text{ au total : } 10.430 \text{ h.}$$

Sa part pour faire face à ses charges serait donc de :

$$11.715 - 10.430 = 1.285 \text{ hectos.}$$

Avec la répartition proportionnelle à la valeur des apports et retenue de 10 o/o, ces obligations, faciles à calculer et qui d'ailleurs pourront l'être à l'avance pour tous les cas, seraient :

60 l. 04 à la vendange de 7°5 ; 72 l. 94 à la vendange de 10° et 73 l. 98 à la vendange de 11°5, ce qui traduit en hectolitres donne :

$$\left.\begin{aligned} \frac{400.000}{100} \times 60,04 &= 2.401 \text{ h. } 6 \\ \frac{800.000}{100} \times 72,94 &= 5.835 \text{ h. } 2 \\ \frac{300.000}{100} \times 78,98 &= 2.369 \text{ h. } 4 \end{aligned}\right\} \text{ au total : } 10.606,2$$

Sa part serait dans ce cas : 11.715 — 10 606 = 1.109 hl.; moindre que dans le précédent (1), mais avec une répartition aussi équitable qu'on peut le désirer, puisqu'elle ne retient à chaque adhérent que sa participation aux charges, en proportion de la valeur de ses apports.

* * *

Il est établi, d'une part, que par la détermination de la densité du moût d'une vendange, on peut prévoir avec une exactitude très suffisante, le titre alcoolique du vin qu'elle fournira.

S'il est admis, d'autre part, que les rendements indiqués sont assez près de la réalité pour qu'on puisse les adopter, la substitution à la répartition uniforme, de la répartition des vins, proportionnelle à l'alcool en puissance apporté dans la vendange, ne comporte aucune difficulté.

Le degré moyen de la vendange d'un adhérent étant établi au quart de degré près, il suffira pour savoir ce qui lui revient en litres de vins de la Coopérative, pour 100 k. de vendange apportée, de consulter un tableau spécialement dressé à l'avance.

Le degré moyen du vin d'une Coopérative déterminée, alimentée tous les ans de manière à peu près analogue, ne peut subir que des variations relativement faibles.

A la Londe, par exemple, on peut admettre qu'il ne s'abaissera pas au-dessous de 9, et ne s'élèvera pas au-dessus de 11.

Il suffira donc de dresser un tableau où on trouverait en regard de chaque degré moyen d'une vendange déterminée, le nombre de litres du vin de la Coopérative, calculé de quart en quart de degré qui représente la même quantité d'alcool que celle apportée en puissance par 100 k. de la vendange consommée.

A ce chiffre, on appliquera ensuite la retenue jugée nécessaire, pour avoir, en définitive, le nombre de litres du vin de la Coopérative, qui rémunèrera 100 k. de vendange de tel ou tel degré.

L'application du principe de la restitution en alcool vin, proportionnelle à l'alcool en puissance apporté dans la vendange, sera sinon *l'équité absolue*, qu'il n'est guère permis d'envisager en pareille matière, au moins *l'équité assez approchée*, pour que personne n'ait le droit de se plaindre.

Le mouvement coopératif vinicole déjà en progression constante, y gagnera, parce que tel producteur d'un bon vin, hésitant à y prendre part dans la crainte d'une rémunération insuffisante, n'hésitera plus quand il se saura équitablement rémunéré.

L. Roos,
Directeur de la Station Œnologique
de l'Hérault.

BIBLIOGRAPHIE

Les gardiens de la terre. L'Eternel sillon, roman couronné par l'Académie d'Agriculture, par Auguste Chauvigné, correspondant de l'Académie d'Agriculture. 1 vol. in-16, franco 6 fr. 60(Librairie J.-B. Baillière et fils).

(1) Si, en raison de l'importance des charges cette part était jugée insuffisante, il n'y aurait qu'à relever le pourcentage de retenue.

Un des phénomènes de notre temps les plus stupéfiants : l'abandon du toit familial, de la paix et de la beauté des champs, de l'air salubre et inépuisable, en échange de l'entassement incommode et malsain, je ne dis même pas dans les grandes villes, mais dans l'unique ville, avait frappé Auguste Chauvigné bien avant que cette anomalie devînt un péril public, une catastrophe égale à la désertion en masse devant l'ennemi. Il m'a signalé ce danger il y a de nombreuses années, et j'avouerai à ma honte, alors, que je ne le comprenais pas. Chauvigné qui, certainement un des premiers en France, avait essayé de rénover la culture littéraire et artistique en province en fondant une revue régionale où je me souviendrai toujours que je fis mes débuts, Chauvigné qui avait eu d'excellents débuts dans le roman, qui eût pu faire, en ce genre, une belle carrière, a toujours été retenu sur le sol natal. Il avait, tout jeune, conçu pour sa petite patrie un véritable amour. Il ne pouvait pas la quitter. Il étudia son département, sa région ; il en apprit l'histoire, il en fouilla le sol, il en connut l'économie, et celle-ci, qui plus est, il la renouvela par ses conceptions agricoles. Il incarne aujourd'hui, dans la région tourangelle, le type, infiniment rare, du citoyen accroché à sa terre comme à une île désertée.

Et de son sort, il se félicite. S'il vante sa terre et son « sillon, ce n'est pas par dilettantisme, c'est pour proclamer le résultat de son expérience d'un demi-siècle, c'est pour opposer la vie telle qu'il l'a conçue et pratiquée, à celle qui accumule les humains par milliers dans des locaux insuffisants, dans les métros souterrains et bondés, dans les autobus qui engendrent le tremblement de terre perpétuel, dans les music-halls et cinémas où les poumons sont privés d'air et où l'esprit demeure hébété.

Je vois en Auguste Chauvigné un très bon romancier parce qu'il joint au don de la composition littéraire — qualité peu commune — le don plus rare encore de la simplicité. Il sait se mettre à la portée de tous ; pas un lecteur qui ne soit en état de suivre les péripéties de son ouvrage et de se passionner pour son action. Les uns happeront immédiatement les réflexions qu'il suggère ; les autres, sans chercher plus loin que leur plaisir, se laisseront peu à peu pénétrer par l'élément substantiel qu'il contient, qui demeure après l'épuisement de la surprise première et qui obligera maintes fois à revenir sur un épisode déjà lu.

Grâce à ce talent, nul besoin d'exposer les théories abstraites et fastidieuses, nul besoin de s'engager dans les discussions toujours un peu vaines : la morale de l'histoire se dégage toute seule ; vous ne pouvez pas y échapper ; mais ne vous en préoccupez pas : encore une fois il ne s'agit ici que de lire une histoire passionnante.

Quand on aura lu, j'espère que de nombreux esprits éminents sauront gré à l'auteur de *l'Éternel Sillon* d'avoir répandu en France, et même plus loin, une œuvre d'utilité publique aussi pressante.

Je suis très fier, pour ma part, d'être invité à lui souhaiter la bienvenue et j'adresse à l'auteur tous mes compliments, et pour son initiative, et pour les qualités d'écrivain dont il a fait preuve en son exécution.

René Boylesve,
de l'Académie française.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice Agricole de l'Arrondissement de Béziers. — *Comité d'Organisation du Concours du Carburant National.* — Sous la Présidence de M. Ludovic Gaujal, Président le Comité d'Organisation du Concours du Carburant National, réuni le matin du 8 décembre en séance plénière, approuvait les comptes de gestion du Bureau du Comité.

Après l'exposé moral et financier de l'œuvre, présenté par M. le Président, le Comité se livre à un échange de vues sur la répartition du reliquat des souscriptions reçues.

M. Ludovic Gaujal indique que les souscriptions recueillies en vue de l'adoption du Carburant National, doivent rester affectées à leur destination première. Il préconise une aide nouvelle à l'Institut des Carburants de Montpellier et au Comité Scientifique de Paris, et ajoute qu'un reliquat assez élevé doit être conservé par le Comice, dans le but de faciliter toute initiative, dans le domaine des Carburants, de nature à apporter au Pays un nouvel élément de prospérité.

MM. L. Gaujal et Pasquet sont délégués par le Comité pour représenter le Comice à la réunion plénière du Comité Scientifique, qui sera tenue à Paris en janvier prochain.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Pendant le mois de novembre, les entrées de vins dans les Entrepôts parisiens se sont élevées à 314.554 hectos, et les sorties à 312.741 ; au cours de ce même mois l'an dernier, les réceptions avaient été de 355.879 hectos et les expéditions de 297.021. Déjà, en octobre, on avait pu constater une différence assez sensible entre les entrées de ce même mois de 1923 et celles effectuées en 1924 : 427.680 l'année passée, contre 344.552 cette année.

Quoique la récolte soit un peu plus importante que la dernière, les achats, au moins en ce qui concerne Paris, semblent avoir porté jusqu'ici sur une quantité inférieure à celle de 1923, au début de la campagne. Ceci pourrait expliquer le marasme des affaires de gros à gros dans les Entrepôts, où les prix restent sans grands changements mais cependant quelque peu tenus. On voit payer les vins rouges du Midi 8°, de 79 à 81 fr.; de 85 à 92 fr. pour des 9°, et de 100 à 107 fr. pour des 10°. Ces taux pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

Les transactions continuent à manquer d'ampleur et ne risquent guère de se développer surtout à l'approche de la fin de l'année. L'échelle des prix, au contraire, continue à s'élargir en raison des nombreuses diversités de qualité que l'on rencontre dans les vins de 1924.

Les débitants continuent à ne faire que des demandes en réapprovisionnement, et les prix qu'ils affichent restent les mêmes.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 8 déc.	Cours du 15 déc.
7 à 8°.....	57	7°.— 49 à 51	7°.— 49 à 51
8 à 9°.....	à	8°.— 52 à 55	8°.— 51 à 53
9 à 10°.....	80	9°.— 55 à 60	9°.— 54 à 59
10 à 11°.....	»	10°.— 60 à 65	10°.— 59 à 62
11 à »	»	»	»
Costières.....	90 à 105	6,75 à 7 fr. le d.	6 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris.....	»	7 à 7 fr. 25 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 9 décemb.	Cours du 16 décemb.
7 à 8°.....	58	8°.— 55 à 57	8°.— 53 à 56
8 à 9°.....	à 80	9°.— 57 à 61	9°.— 57 à 61
9 à 10°.....	85 à 90	10°.— 59 à 64	10°.— 58 à 63
10° et au-dessus.....	»	11°.— 64 à 69	11°.— 64 à 68
Rosé.....	8 à 8 fr. 50 le d.	12°.— 70 à 76	12°.— 70 à 76
Blanc.....	8,50 à 9 fr.	»	»

Vin rosé : 6,50 à 7 fr. le degré ; blanc : 7,25 à 7 fr. 75 le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 10 décembre 1924 :

Vins : Rouge, 8 à 10 degrés, 55 à 64 fr. ; rosé, 6,75 à 7 fr. ; blanc, 7,25 à 7 fr. 75.

Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 8 à 8,50 le degré ; rosé, 8 à 8,25 le degré.

Espagne rouge, 11 1/2 à 12 degrés, 66 à 69 fr. ; blanc, 72 à 76 fr.

Mistelle blanche, 8/9 degrés liqueur, 15 degrés alcool, 210 à 225, affaires très calmes.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 5 déc.	Cours du 12 déc.
7 à 8°.....	»	8°.— 54 à 57	8°.— 53 à 56
8 à 9°.....	64	9°.— 57 à 59	9°.— 55 à 58
9 à 10°.....	à	10°.— 60 à 64	10°.— 58 à 62
10 à 12°.....	92	11°.— 66 à 70	11°.— 65 à 71
Vins rosés.....	7,75 à 8 fr. 50 le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6,50 7 fr. le d.
Vins blancs.....	8,50 à 9 fr. le d.	7 à 8 fr. le d.	7 à 8 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 14 décembre 1924.

Vins rouges : de 9 à 10 degrés, de 60 à 66 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 66 à 71 fr. ; 11 à 12 degrés de 71 à 77 fr. ; 12 à 13 degrés de 77 à 85 fr., l'hecto.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 6 au 13 décembre :

Vins rouges : de 8 degrés, de 53 à 55 fr. ; de 9 degrés, de 55 à 58 fr. ; de 10 degrés de 58 à 62 fr. ; 11 degrés, de 65 à 71 fr.

Vins rosés : de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré.

Vins bourret et picpoul : de 7 fr. à 7 fr. 75 le degré.

Clairettes : 8 fr. 50 le degré.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 4 déc.	Cours du 11 déc.
7 à 8°.....	»	»	»
8 à 9°.....	65 à 74	55 à 60	53 à 56
9 à 10°.....	74 à 85	60 à 65	56 à 60
10 à 11°.....	85 à 92	65 à 70	60 à 65
11° et au-dessus.....	92 à 100	70 à 76	65 à 70

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 6 au 13 décembre 1924 :

De 8 à 9 degrés, de 52 à 56 fr.

De 9 à 10 degrés, de 56 à 58 fr.

De 10 à 12 degrés, de 58 à 70 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1924 : Minervois : de 9 à 10 degrés, de 60 à 65 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 70 à 75 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 75 à 83 fr.

Corbière : de 10 à 11 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 70 à 75 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 75 à 83 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 6 décemb.	Cours du 13 déc.
7 à 8°.	»	»	»
8 à 9°.	64 à 72	55 à 59	52 à 56
9 à 10°.	72 à 80	59 à 64	56 à 62
10 à 11°.	80 à 90	64 à 69	62 à 67
11 à 12°.	90 à 100	69 à 76	67 à 73
12 à 13°.	»	76 à 85	73 à 82

Vins de Maury : Divers lots de 15° de 200 à 215 fr. l'hecto.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille**. — Cours officiel des vins. — Marché du 10 décembre. Région : rouge 8 à 9 degrés, 53 à 59 fr. l'hecto logé ; 9 à 10 degrés, 59 à 62 fr. ; 10 à 11 degrés, 62 à 67 fr. ; rosé de 7 à 7.25 le degré ; blanc, de 7.50 à 8 fr. le degré.

Algérie. — Rouge. 10 à 12 degrés, de 85 à 100 francs l'hecto.

VAR. — **Brignoles** 13 décembre. — Les offres du commerce sont en baisse et la cote est établie : à 6 fr. le degré pour les vins rouges courants ; 7 fr. les vins blancs et 8 fr. les jacquez ; toutefois la propriété hésite avant d'accepter ces prix qui ne correspondent pas évidemment à la qualité des vins 1924. Si la récolte générale est en excédent, à ce moment les récoltants auront toujours le temps de prendre en considération les prix actuels mais il est préférable d'attendre avant de sacrifier quoi que ce soit.

A. GAUTIER.

VAUCLUSE. — **Valréas**. — Vins rouges de l'année, 7 à 7 fr. 25 ; vin blanc, 8 à 8 fr. 50 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

CÔTE-D'OR. — **Dijon**. — Nos vins nouveaux se goûtent bien et donnent satisfaction, malgré qu'ils correspondent à une qualité moyenne.

Les transactions ne sont pas très actives. On a traité des vins de plaine rouges à 140 fr. la pièce, des blancs entre 60 et 80 fr. Les gamays supérieurs valent 200 à 220 fr. et les vins fins 1.800 à 2.500 fr. la pièce logée.

De l'Agriculture du Centre. — Dans notre région, à Mont, les cours s'établissent aux environs de 200 fr. la pièce de 228 litres.

Sur les bords du Cher, les rouges se vendent actuellement de 60 à 65 fr. l'hecto de 7°,5 à 8°,5 ; les blancs de 80 à 85 fr., au-dessus de 9°.

Dans la région d'Amboise on signale des ventes à 100 fr. l'hecto pour des vins blancs pesant 9 1/2 à 10° pris à la cave.

On a offert 120 fr. l'hecto pour des vins de 11°.

En rouges, on signale des ventes à 55 fr. l'hecto pour 7° ; cours faiblement tenus,

Les gris de 8°,5 se vendaient 70 à 75 fr.

Dans la région de Beaugency, alors qu'au début on offrait 110 fr. la pièce de 230 litres, actuellement on paie 180 à 200 fr. la pièce. Quelques cuvées supérieures pesant 9° et 9°,5 se sont vendues 230 fr.

LOIRET. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 170 à 200 fr.

Vin blanc de Sologne récolte 1923, la pièce nue, de 185 à 200 fr. ; de Blois, 165 à 180 fr.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	180 à »»»	150 à 210
Vieux	270 à 350	230 à 270
Vins blancs supérieurs :		
Vieux	450 à 520	370 à 420
Nouveaux	270 à »»»	220 à 300

L'hectolitre nu gare départ.

Vins blancs fins (en bouteilles), 7 à 12 fr. Suivant qualité, emballage compris.

Vins blancs fins :		
Nouveaux	580 à 620	420 à 500
Vins rouges :		
Nouveaux	120 à 150	
Vieux	350 à »»»	

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 6 décembre 1924. — Vin rouge : Extra 13 à 14°, 7,25 à 7 fr. 75 le degré ; 1er choix, 6,25 à 6 fr. 75 le degré ; 2e choix, 5,50 à 6 fr. le degré ; 3e choix, 5 à 5 fr. 25 le degré. Distillerie (propriété), 3,50 à 3 fr. 75 le degré.

Vin blanc : de raisins rouges, 5,75 à 6 fr. 75 le degré ; de raisins blancs, 6,75 à 7 fr. 75 le degré. Marché calme.

ALCOOLS

Montpellier. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 420 à 425 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 210 à 220 fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, pas d'affaires ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 375 à »»» fr.; trois-six de marc, 86 degrés, 375 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52° 220 à »»» francs.

Narbonne.— 3/6 de 86 degré, 430 à 450 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 370 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 220 à 225 fr. l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc, 490 à 400 fr. l'hecto. Marché en baisse.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 465 fr. les 100 kilos.

Tartre brut, 1,65 à 1,95 le kilo, pris à la propriété.

Lies de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 20 le degré, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 16 décembre 1924.

	Décembre	Janvier	3 de Mars
	—	—	—
Blé	126,75 P.	128 à 128,50	»
Seigle	106 N.	106 N.	»
Avoine noire	89,75 P.	91,50 V.	»
Avoine	88,75 N.	90,50 N.	»

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	1.79 1/4	93.12	124.17	— 0.59
Maïs disp	1.43 1/4	85.74	107.18	+ 0.10

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 183 »/» c. (126 fr. 77 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 178 »/» cents (123 fr. 21).

Montpellier. — Blés : Force, 151 fr. 50 les cent kilos ; tuzelle, 132 fr., gare Montpellier.

Grains grossiers : Avoine grise pays, 95 fr. les 100 kilos ; paumelle, 120 francs ; orge, 110 fr. ; seigle, 112 fr., gare Montpellier.

Alger. — Blé tendre colon supérieur, 130 à »»» fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc ordinaire »»» à »»» fr. Blé dur colon supérieur, 152 à »»» fr. les 100 kilos. Blé dur colon ordinaire, 91 à 97 fr. les 100 kilos. Orge 91 à 94 fr. les 100 kilos. Avoine, 90 à 91 fr. les 100 kilos. Maïs, 94 à 96 fr.

PAILLES ET FOURRAGES

Fontenay-le-Comte (Vendée). — Foin 18 fr. ; Paille de blé 13 fr. les 100 kilos pressés à haute densité.

La Rochelle (Char.-Inf.) — Foin HD, 180 à 190 fr. ; paille de blé 135 à 145 fr. les 1.000 kilos.

Lyon. — Situation inchangée. On cote : paille de blé en gerbes, Jura, Yonne, Côte-d'Or 10 à 12 fr. ; pressée même région 14 à 15 fr. ; Isère 15 à 16 fr. ; paille de seigle brute Loire, Hte-Loire 18 à 20 fr. ; triée même provenance 29 à 31 fr. ; foin pressé, Franche-Domté, 22 à 23 fr. ; Côte-d'Or 22 à 23 fr. ; Yonne (en gerbes), 21 à 22 fr. ; Isère 21 à 22 fr., le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres : Trituré 98/99 %, sur wagon, la balle de 100 kilos, 64 ; sublimé pur, sur wagon, la balle de 100 kilos, 76.

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, les 100 kilos 109 à 115 ; sulfate ammoniaque, 20/21, 115 à 120 ; sulfate potasse 48/52, 85 à 90 ; chlorure potassium 48/52, 55 à 65 ; sylvinite riche 60/22, 20 à 23 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 200 à 205 ; superphosphate minéral, 14, 20.50, logés gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 7 au Samedi 13 Décembre 1924

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche	13	—1	»	5	»	«
Lundi	10	1	»	»	»	1
Mardi	8	1	»	1	»	2
Mercredi	6	—2	»	2	»	»
Jeudi	»	»	»	0	»	2
Vendredi	»	»	»	3	»	»
Samedi	1	—1	»	—1	»	»
Total	1022	476	871	419	204.8	225.9
Rochefort						
Dimanche	»	»	10	5	»	13
Lundi	»	»	»	0	»	»
Mardi	»	»	7	—1	»	»
Mercredi	»	»	6	—8	»	1
Jeudi	»	»	3	3	»	»
Vendredi	»	»	1	0	»	»
Samedi	»	»	8	—2	»	0.8
Total	»	7	936	420	229.6	364.1
Clermont-Ferrand						
Dimanche	13	—1	9	6	»	1
Lundi	4	—3	6	3	«	21
Mardi	—1	—4	3	2	»	4
Mercredi	—3	—4	5	3	»	»
Jeudi	»	»	3	0	»	»
Vendredi	»	»	0	—1	»	»
Samedi	4	—8	2	1	»	1
Total	1113	355	1130	357	186.	145.9
Bordeaux						
Dimanche	17	3	12	4	»	10
Lundi	11	—1	9	0	»	0.3
Mardi	»	»	8	—4	»	»
Mercredi	12	—5	8	—5	»	»
Jeudi	»	»	7	1	»	»
Vendredi	»	»	3	0	»	«
Samedi	»	—3	5	»	»	»
Total	1170	360	1217	517	174.1	306.3
Toulouse						
Dimanche	14	1	16	6	0.2	6
Lundi	14	—3	»	0	»	9
Mardi	16	—2	9	—3	»	»
Mercredi	15	—4	3	—2	»	»
Jeudi	»	»	12	—2	»	»
Vendredi	»	»	2	1	»	0.1
Samedi	2	—1	3	2	»	»
Total	1427	551	1275	517	122.2	213.2
Perpignan						
Dimanche	16	9	12	6	»	0.6
Lundi	»	1	10	3	»	13.0
Mardi	17	1	6	5	»	0.6
Mercredi	13	—1	10	6	»	»
Jeudi	»	»	12	2	»	»
Vendredi	»	»	13	4	»	»
Samedi	6	4	6	5	4	»
Total	1425	737	1309	705	132.1	106.

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	8.4	0 5	»	»
Lundi	»	»	4.0	—4.2	»	»
Mardi	»	»	4.0	1.0	»	»
Mercredi	»	»	2 2	0.8	»	»
Jeudi	»	»	4.4	0.5	»	0.5
Vendredi	»	»	6.0	1.5	»	1.3
Samedi	»	»	7.5	—3.0	»	»
Total	»	»	987.8	296 9	»	194.8
Besançon						
Dimanche	10	0	9	6	»	1
Lundi	7	0	6	4	»	6
Mardi	7	—7	5	3	»	»
Mercredi	4	—5	4	1	»	»
Jeudi	»	»	2	—1	»	»
Vendredi	»	»	0	—1	»	»
Samedi	2	—2	1	—1	»	»
Total	886	367	987	413	189.3	380 2
Lyon						
Dimanche	12	2	10	8	0.8	0.3
Lundi	8	1	8	4	»	46 0
Mardi	2	0	6	4	»	0.3
Mercredi	0	—1	5	3	»	»
Jeudi	»	»	3	1	»	»
Vendredi	»	»	1	0	»	»
Samedi	1	—1	»	1	»	»
Total	1014	433	1049	447	293.9	410.
Marseille						
Dimanche	15	7	13	7	»	0.2
Lundi	13	—1	11	5	»	51.0
Mardi	14	0	12	2	»	»
Mercredi	14	—2	14	5	»	»
Jeudi	»	»	10	2	»	6
Vendredi	»	»	11	—1	»	3
Samedi	16	1	8	—1	»	»
Total	1370	635	1062	631	147.9	238.3
Montpellier						
Dimanche	13.5	4.5	8 3	5.2	»	31.4
Lundi	11.4	2.2	10.5	5 0	»	0.4
Mardi	10.9	—0.9	11.8	3 5	»	»
Mercredi	7.3	—1.0	11 5	1 7	»	»
Jeudi	7.9	0.0	11 2	0.8	0.5	»
Vendredi	6.3	2 7	7.9	—1.8	0.7	»
Samedi	12.5	0.3	7.5	—2.0	»	»
Total	1454 0	688.0	1412.4	622.9	317.3	358.9
Alger						
Dimanche	17	13	18	10	»	»
Lundi	19	13	11	8	»	3
Mardi	16	11	11	6	»	31
Mercredi	16	10	14	8	«	59
Jeudi	»	»	»	10	»	32
Vendredi	»	»	16	10	»	1
Samedi	16	10	»	»	»	»
Total	1718	1182	1429	983	160.3	308.7

Observations — Automne

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 0 3 *Maison de confiance*
Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (**Vienne**) TÉL. N°s 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.
80 hectares vignobles et pépinières.
Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.
Demandez Catalogue.

SULFATAGE IDEAL
de la VIGNE

Il faut **RENFORCER** les bouillies cupriques pour vaincre le MILDIOU.

Vous **TRIPLEREZ** la *durée d'action* des Sulfatages par addition aux *Bouillies de toutes formules d'*

ADHESIF JACQUEMIN

qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies.

Résultats certains

Économie de Cuivre et réduction du nombre de traitements
Coût... ... ... **0 fr. 75** *par hectolitre.*

Demander références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à

INSTITUT JACQUEMIN *à MALZEVILLE-NANCY*

PYRATOXYL

Insecticide d'hiver mouillant, Radical contre :

Pyrale, Mortalité des Souches

NOTICE GRATUITE

Laboratoires LARROCHE & Cie, 7, Rue Romiguières
TOULOUSE

MARMONIER

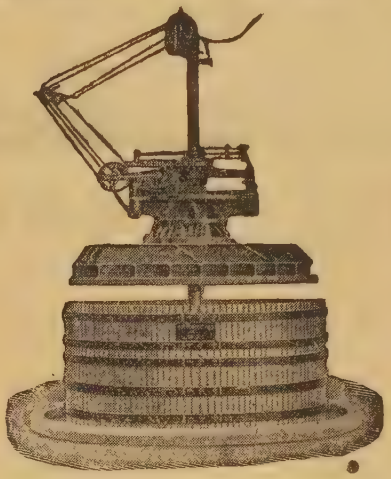
131, Avenue Félix-Faure, 131

FILS

MAISON FONDÉE EN 1835

LYON

R. Com. Lyon, 1677 B



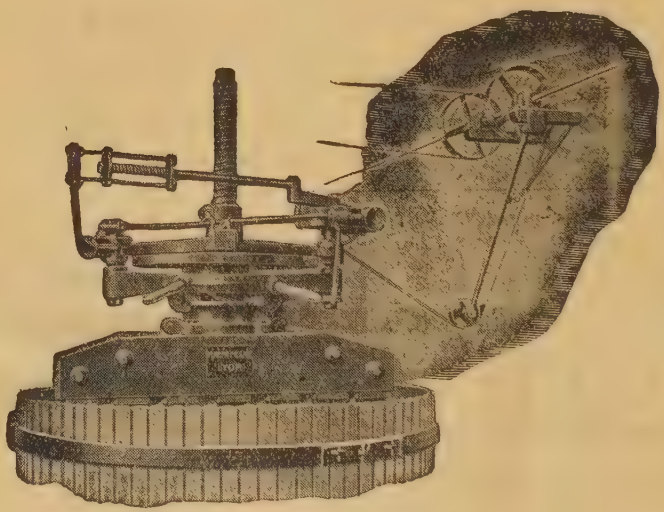
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil "AUTO-DECLIC" à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ou cuvée

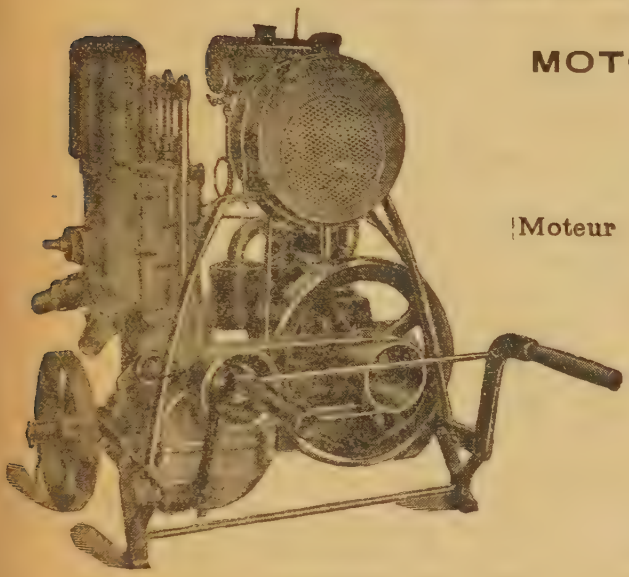
INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS
FRANCO sur DEMANDE

POMPES et MOTO-POMPES
"MARMONIER"

Reg. Com. Lyon, 1677 B.



GROUPES
MOTO-CATALANES
à boulets
ou
à clapets
avec
Moteur à essence ou électrique

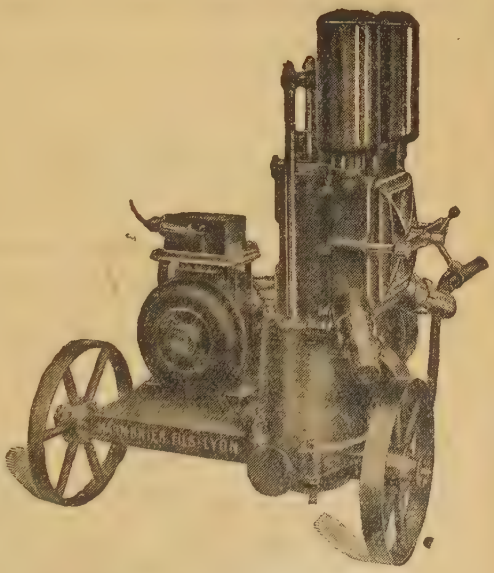
GROUPES
MOTO-POMPES
"TUBALE"

POMPES CATALANES
et
"TUBALE"

ROBINETTERIE
et
ACCESSOIRES de CAVES

RACCORD INSTANTANÉ
"MARMONIER"
(Bté S.G.D.G.)

TUYAUX CAOUTCHOUC
et
CANALISATIONS de CAVES



NOMBREUSES
RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE.

GRANDES PEPINIÈRES DE L'AUDE

Trente Hectares de Vignes Américaines — Franco-Américaines

BOUTURES — RACINÉS et GREFFÉS-SOUDÉS

L'AVENIR DU VIGNOBLE assuré par

les **HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS**

40 Hectares Producteurs-Directs variés

Champ d'Expériences des Meilleurs Numéros connus à ce jour à PARADIS-CARCASSONNE

Charles AUTHIER

ILE-CARCASSONNE R. C. Carcassonne N° 2422.

Télégrammes: AUTHIER ILE CARCASSONNE *Téléphone* **4-48**

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000 FRANCS**

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garnitures presses ; rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valais de pieds et sochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,

Bandes pleines et Bandes américaines P. et S. pour camions automobiles.

Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — **Talons tournants.**

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2106.

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE, NANCY

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification

Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

CULTIVATEURS.

Avant l'Hiver

Employez sur vos BLÉS,
sur vos CÉRÉALES d'Automne

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse,**
et vos céréales se **défendront** efficacement contre les **rigueurs de l'hiver,**
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS
Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE,
74, rue Carreterie à AVIGNON (Vaucluse)

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

71-20, 2 ans et 1 an

et toutes variétés d'Hybrides
En beaux racinés 1er choix et boutures.
Authenticité absolue.

Prix très modérés — Catalogue sur demande
EXPORTATION

Eugène-Aimé BOSSANNE*
Vit.-pépiniériste
à MARSAZ (Drôme)
Reg. du Com. Romans, N° 3833.

PÉPINIÉRISTE
VIGNES AMÉRICAINES
COUSTON Clément*
Maire de
Ste-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)
Téléphone : 4 **Télégramme : Menton**

Représentants sérieux actifs sont demandés

Reg. du Com. Orange. N° 1068.

OMNIUM Agle et INDUSTRIEL Reg. Comm. d'Agen, N° 452.
J. CLUZET, 118, Boul. de la République, AGEN

TRACTEURS Agles "MULE D'ACIER" 30 HP à chenilles INUSABLES

NÉO-VIGNERON Système Charroy

Nouveau trisoc spécial indispensable dans chaque ferme, peut *chausser* et *déchausser* vignobles, *Déchaumer.— Labourer plaines et* **Côteaux** grâce à *son guide automatique.*

Grande économie de main-d'œuvre.

Demander Notice détaillée.

CHAUVET Frères, Viticulteurs à la **CHAPELLE-de-GUINCHAY** (S-et-L)

Offrent de beaux greffés de : SEIBEL **4643**-4986-**5182**-5213-5135-5231-5259-5279-5329-5351-5409-**5410**-5455-5573-5689-6036-**6096**-6131-6339-8238. — COUDERC : 162-5 ; 299-35.
Et de beaux racinés de : SEIBEL 850-867-**1000**-**4643**-4964-5154-5163-5182-5279-5329-5351-**5410**-5455-5744-6036-**6096**-6425. — MALÈGUE : 829-6, 1647-2. — COUDERC : 3, sélection 4401. BS 2833.
Liste complète et les prix.

Les plus belles Etrennes

pour

un Viticulteur

LA VIGNE

DANS L'ANTIQUITÉ

par Raymond BILLIARD

Membre de l'Institut

Magnifique volume de grand luxe, beau papier (grand in-8°) de 600 pages, illustré de 600 gravures dans le texte et hors texte.

Prix : 30 francs, franco 32 francs.

En vente

à la LIBRAIRIE du PROGRÈS AGRICOLE et VITICOLE

à **VILLEFRANCHE** (Rhône).

Pour ne pas vendre
vos vins à vil prix

maintenez-les sains avec

"Péroxyl"

Conservateur à base de tannin et de métabisulfites purs (en pastilles de 10 gr.)

Préserve de la casse, tourne, piqûre, etc.

facilite le collage, assure la limpidité

Demandez notice à

LA LITTORALE
Béziers

Dam

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Producteurs directs ::

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

R. C. Libourne, 5.107

Plants Greffés-Racinés

Producteurs Directs

MON GUSTAVE OTGE

Propriétaire-récoltant — Officier du Mérite Agricole

LEZAN (Gard)
Téléph. 1

MONTPELLIER, 16, avenue du Stand
Téléph. 9-99

Belles Pépinières en Racinés, Greffés-soudés
Producteurs directs et Bois greffables, toutes variétés

Prix réduits. — Souscription pour l'année 1924-1925. Rigoureuse sélection.

Prix réduits donnés par correspondance.

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE

(Système Paul)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS

(Système Paul)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**

LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IXe)

Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**

Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

Société Industrielle des Produits Melassés

9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE

CAROUBO

CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES

garanties sur facture contenir environ 50 o/o
de Sucre pur

PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.

Registre du Commerce de Marseille, N° 19.744.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garaatie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC

par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

Pommes de Terre de Semence

d'origine Bretonne

20 variétés à grands rendements

Beauvais, Early, Géante blanche, etc.

Expéditions par wagons et à partir de 50 kgs

Ecrire : UNION AGRICOLE BRETONNE

31, rue du Port

à **SAINT-BRIEUC** (Côtes-du-Nord)

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
" Le Tank "

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, à MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, **demander magnifique Catalogue orné de gravures.**

Si tes souches meurent

emploie le

PYRALMORE CONCENTRÉ

RADICAL CONTRE LA PYRALE

OMNIUM FRANÇAIS
CHALET "VITIS" BEZIERS

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

POUR MÉCHER la futaille vinaire n'employez que les **Mèches soufrées comprimées**

LABOR (DÉPOSÉ)

sans coulure dosage exact livrées prêtes à l'emploi.

Fabriquées par **F. SIGNORET**
4, Bard d'accès, MARSEILLE

Agence et dépôt { **Cie Auxiliaire Viticole**
15, av. G.-Clémenceau, BÉZIERS

Racinés SEIBEL 1000

1er choix — 120 fr. le mille

ainsi que **Couderc 7120; 4401; S.128 Noah, etc...** — *Authenticité absolue.*

Pêchers greffés, griffes asperges *à prix réduits.*

Georges TAREL

à SAINT-BARTHELEMY-DE-VALS
par SAINT-UZE (Drôme).

PLANTS DE VIGNES

Américains — Fco Américains — Hybrides Producteurs RACINÉS — BOUTURES — GREFFÉS-SOUDÉS

Jules FENOUIL & GIRAUD — Carpentras (Vaucluse)

Prix et Renseignements sur demande. — Maison de confiance.

(Régistre du Commerce, Carpentras, N° 1894-1895)

AVIS A NOS ABONNÉS

Nous prions nos abonnes dont l'abonnement expire le 31 décembre de vouloir bien nous envoyer leur renouvellement pour l'année 1925. Le mode de paiement le plus simple est l'envoi du prix de l'abonnement, soit 30 fr. (40 fr. pour l'étranger) en mandat sur la poste *dont le talon sert de quittance. Envoyer la* bande du journal *ou tout au moins indiquer qu'il s'agit d'un* **réabonnement** *et inscrire lisiblement* nom et adresse.

Nous rappelons que les abonnements continuent jusqu'à réception d'un avis contraire, et nous ferons recouvrer par la poste les abonnements qui ne nous auraient pas été envoyés.

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 50 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Marque SAPC déposée

«COSAN-SAPC»

SOUFRE COLLOIDAL

contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

S'emploie en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

AGENT GÉNÉRAL DÉPOSITAIRE

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

15, avenue Georges-Clémenceau, à BÉZIERS (Hérault)

COMPAGNIE GÉNÉRALE

DES

Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS

MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE

AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES

Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE

Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

OENOCARBON

L'**OENOCARBON** est un charbon végétal qui absorbe la mauvaise odeur ou goût de tonneau, de bouchon, pétrole, lie de vin, moisi, térébenthine, etc...

Les vins louches, tachés, aigres, piqués sont corrigés.

L'alcool, vin, sirop, huile, etc. sont rendus, brillants et éclaircis certainement.

Aucune coloration d'origine végétale ne résiste à l'activité de l'OENOCARBON, qui, toujours, réduit la couleur trop vive d'un vin et la ramène à la teinte désirée.

Robert TALBOT, **Rue Cannebière, 52, Marseille**

Pour les Vendanges prochaines

employez

L'ANHYDRIDE SULFUREUX PICTET

et la **SOLUTION NORMALE PICTET**
à 8 °/₀ d'Anhydride sulfureux pur

pour Assainissement des Vendanges — Régularisation des Fermentations — Mutage et Stérilisation des Moûts — Préservation, Conservation, Amélioration des Vins.

SULFIDOSEURS PICTET

Désinfection — Dératisation — Destruction des Campagnols.

Tous renseignements franco sur demande

Machines frigorifiques et pour la Fabrication de la Glace

COMPAGNIE INDUSTRIELLE des

PROCÉDÉS RAOUL PICTET

28, rue de Grammont, PARIS

USINE de Fabrication d'Anhydride sulfureux, fondée à Margencel en 1875, transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, impasse Cabiro, quai de Brazza.

(Inscrit au Registre du Commerce, PARIS N° 10848).

DÉPOTS : BORDEAUX, ALGER, ORAN et BONE, TUNIS.

Gisements de Pailhes
Carrière du Sangles

Usine de Labric, route de Durfort
Four à chaux, route de Cros.

PLATRES

Plâtres blancs pour moulures
Plâtre 1/2 blanc
Plâtre gris pour bourrages

CHAUX

Chaux éminemment hydraulique
Chaux en pierre

MOELLONS

en chaux et ciment pour
constructions rapides

Etablissements F. BÉCHARD, Ingénieur-Chimiste

Bureaux et Laboratoires Rue du Peirou
SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)
Tél. N° 22
R. C. St-Hippolyte-du-Fort N° 1671

ENGRAIS

Engrais complets
Compost animalisé
Engrais tous dosages

Plâtres pour l'Agriculture

Le "Gypsopotasse"

Spécial pour :
trèfle, sainfoin, luzerne, prairies
Application à la vigne

Chaux viticoles et fleurs de chaux

Renseignements et Analyse gratuitement sur demande.

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur

AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

40me ANNÉE **1925** **Prix franco : 4 fr. 40**

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire, 2 fr. 50** franco (au lieu de 4 fr. 40).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
DIRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

Extrait de la Table des Matières

Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. — Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 fr.

AUTHENTICITÉ

Maison fondée en 1882 par

F. RICHTER

SÉLECTION

PÉPINIÈRES RICHTER

Société Anonyme au Capital de 2 Millions

TOUTES VARIÉTÉS DE **VIGNES:**

Porte-greffes

Producteurs directs

Vignes françaises

PRODUCTION SPÉCIALE DE **GREFFÉS-SOUDÉS**

HYBRIDES RICHTER

A BASE DE BERLANDIERI

Porte-greffes de grande culture pour l'amélioration du rendement des vignobles

MONTPELLIER
Hérault

ALGER
12, Boul. Carnot

Reg. du Comm. N° 6277. Montpellier.

VICTOR COQ* & FILS & C^IE

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & C^IE SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1846. Reg. du Com. Aix N° 1417.

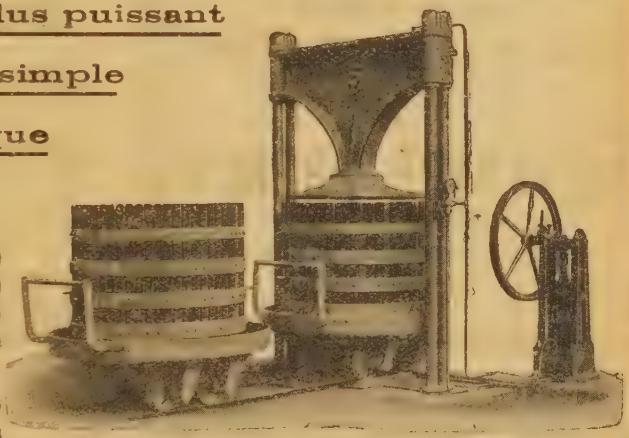
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, B^té S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

Le plus économique

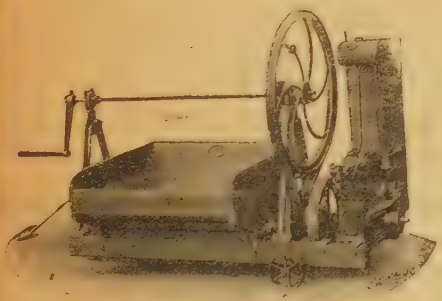


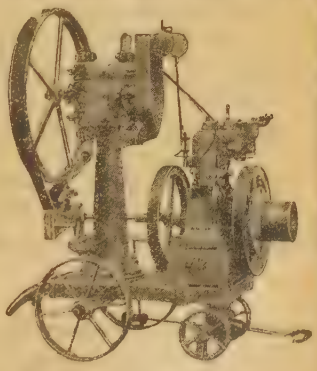
QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1^m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1^m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0^m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0^m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs, Egouttoirs, Pompes à moûts et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée

Porte-Regards
Robinetterie pour cuves
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

N'ACHETEZ PAS votre Matériel de cave sans choisir personnellement votre modèle : vous savez mieux que personne celui qu'il vous faut.

CH. ARNAUD, Ingr A et M.
à CARCASSONNE R. C. 157

Pompes **PRESSOIRS** Grues
Installations modernes de Caves

FABRICATION
d'Alambics à Feu nu et à Vapeur
POUR VINS, MARCS, LIES, FRUITS ET PLANTES AROMATIQUES
Maison fondée en 1873 R. C. Avignon N° 654
SILVESTRE FRÈRES
AVIGNON (Vaucluse)
CHAUDRONNERIE Agricole et Industrielle
Exécution de Travaux en cuivre, sur plans et croquis.
Références, Prix, Renseignements sur demande.

Si le prix de:
50 frs
POUR L'AZOTE
d'un hectare de vos Vignes
vous convient
demandez gratuitement à
LA NITRAGINE
281, Rue St-Honoré, Paris
brochures et lettres des viticulteurs l'ayant employée

SI LA **VIGNE**
vous intéresse demandez la brochure
"LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS"
de 160 pages, adressée franco sur demande.
Plants greffés toutes variétés. Boutures greffables porte-greffes racinés. Collection variété de table.
ARBRES FRUITIERS
FORESTIERS ET D'ORNEMENT
Prix courants francs sur demande. - On demande des représentants
E. LEMERLE, Le Lion d'Or, Nantes.
EXPORTATION

POMMES DE TERRE
POUR SEMENCES
VARIÉTÉS NOUVELLES
à très Grand Rendement
Très recherchées en raison de leur résistance aux maladies. — Nombreuses références de premier ordre et prix sur demande.
Léon MONIÉ, à MONTFERRIER (Ariège)
On accepte de sérieux représentants visitant la culture. Bonnes commissions.

Le Droit de Glanage
GRAPILLAGE, RATELAGE, CHAUMAGE ET SARCLAGE
Par **Paul DEGRULLY**
Ingénieur-agricole, Docteur en Droit
Prix broché, 8 fr. : Chez GIARD & BRIERE, éditeurs, 16, rue Soufflot, PARIS
Majoration temporaire 20 o/o

Vignes Américaines

Propriétaires désireux d'avoir des plants avec authenticité et fraicheur absolues à des prix défiant toute concurrence,

Adressez-vous à

S. FRIGARA, Viticulteur, Campagne Souville
CARPENTRAS (Vaucluse)

Représentants sérieux demandés.

VIGNES AMÉRICAINES

Gros bois pour greffage, racinés, greffés-soudés, boutures pour pépinières,
Spécialité d'Hybrides de Berlandieri 150-15 — 333 E. M.
Authenticité, fraîcheur, choix garantis
Exportation, emballages soignés. — Envoi franco du Catalogue

HENRI BOYER, *Viticulteur-Pépiniériste,*
à SAINT-GEORGES-D'ORQUES (Hérault). — TÉLÉPH. 3.
Reg. Com. Montpellier. N° 1489.

SI VOS VIGNES ont beaucoup donné aux dernières vendanges, elles ont besoin d'engrais très actif ; ***donnez-leur du***

NITRATE DE CHAUX GRANULE

Aliment préféré des plantes

Références et Mode d'emploi à la
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DE L'AZOTE
282, Boulevard Saint-Germain, PARIS.

Viticulteurs !

N'achetez aucun plant de vigne
sans demander les prix à la Maison

J. BERNARDET, à BEL-AIR, CARPENTRAS (Vaucluse)

qui vend à des prix très doux l'excédent de ses pépinières : **Racinés,** Greffés et Boutures greffables. — Plants de table exceptionnels pour l'expédition, mûrissant le 10 juillet, boutures et greffés.

Prix sur demande — Authenticité garantie.

CONÇUE POUR LA MOYENNE PROPRIÉTÉ

POMPE A VENDANGE "MAV"

Foulant, Elevant et Transportant la
VENDANGE NON EGRAPPÉE

6000 kilos à l'heure avec 2 chevaux

ETABLISSEMENTS "MAV" BEZIERS

Lucien BETEILLE, constructeur breveté, **rue E. Renan.**

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, Plants racinés, Boutures

Hyacinthe RAYMOND, Carpentras (Vaucluse)

Avenue Président-Wilson

PRIX AVANTAGEUX ET FRANCO SUR DEMANDE

Analyse gratuite des Terrains — Échantillon sur demande

Un Agenda Viticole très instructif est envoyé gratuitement aux clients qui en feront la demande.

HORTICULTEURS — VITICULTEURS — MARAICHERS

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes
employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par
les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA,**
PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).
et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

Société Concessionnaire
des PROCÉDÉS et APPAREILS GRANCHAMP

INCO

L'OXYGÈNE

Stabilise le Vin,
le Clarifie
Guérit les Casses
évite les Maladies
Mâte le Vieillissement,
Permet de livrer
Les Vins nouveaux
aussi dépouillés
que les vins vieux

C'est l'oxygène qui fait le vin !
PASTEUR

Pour tous renseignements s'adresser

SOCIÉTÉ INCO
38, Rue de Châteaudun, PARIS

Gérance Domaine

Centre tunisien, 16.000 hectares, onze fermes constituées.

Céréales, fourrages, plantations oliviers, élevage ovins important — Irrigation par crues. Région saine.

Belle situation offerte, sérieuses références exigées.

S'adresser : SOCIÉTÉ DES FERMES FRANÇAISES DE TUNISIE
120, rue de Serbie. TUNIS.

SOCIÉTÉ NIMOISE D'ENGRAIS ORGANIQUES
Bureaux : 5, rue de la Violette, NIMES — Usine du PONT-DE-JUSTICE, près NIMES

Registre Commerce Nîmes 271.

ENGRAIS ANIMALISÉS

pour toutes Cultures

Bouillie « LA FAVORITE »

MATIERES PREMIERES POUR ENGRAIS

Sulfates de Cuivre, Soufres, Verdet

Sulfate de potasse. Nitrate de soude. Chlorure de potassium. Sulfate d'ammoniaque. Superphosphates. Sang et viandes desséchés.

Acides Tartrique et Citrique. Métabisulfite de potasse. Produits Œnologiques.

TOUS PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

ENGRAIS pour vignes et toutes cultures

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Nouvel engrais phosphaté, concentré, atomique, dosant 27 o/o d'acide phosphorique insoluble (du Phosphate minéral tendre), mais promptement assimilable à cause de son extrême finesse. Conseillé de préférence aux scories et aux superphosphates, dans les terres acides, humides, et dans les sols riches ou fumés aux engrais organiques.

PYRALION

Radical contre
FOLLETAGE, PYRALE

SOUFRE GLORIA SCHLŒSING

A COMBUSTION SANS COULURE

Supprime les Mèches soufrées, grâce à sa supériorité, à la commodité et à l'économie de son emploi. Ce soufre est indispensable dans la Vinification rationnelle moderne.

Demandez **Notices et Renseignements** aux

USINES SCHLŒSING ou à leurs

Agents et Représentants